

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012356 NAPOLETANA 6X400G EU

Trade Unit Info

<i>TU Code</i>	<i>TU Description</i>	<i>Best Before (days)</i>	<i>Case Barcode</i>	<i>Case Width (mm)</i>	<i>Case Length (mm)</i>	<i>Case Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (kg)</i>	<i>Net Weight (Kg)</i>
1000012356	NAPOLETANA 6X400G EU	630	08076809035385	235.0	157.0	137.0	3.72	2.4

Consumer Unit Info

<i>CU Code</i>	<i>CU Description</i>	<i>CU Quantity per TU</i>	<i>Ean Code</i>	<i>Width (mm)</i>	<i>Length (mm)</i>	<i>Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (g)</i>	<i>Net Weight (g)</i>
00000000025941	NAPOLETANA 400G EU	6.0	8076809513692	76.0	76.0	136.0	614.3	400.0

2029100090 SUGO ALLA NAPOLETANA

Formula Technical Specification - Rev AK - Issued

Issued Date: Aug 30, 2024 3:08:20 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	16.0	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological Characteristics / Mikrobiologische Merkmale / Caractéristiques

English	In case of dry semolina pasta/ dry egg pasta/ dry filled pasta: the product is dry and its low moisture level guarantees the absence of microbial growth.
	In case of sauces/ pesto/ shelf stable ready-meals: production technology and pack integrity ensure the absence of microbial growth.
	In case of bakery products: the low moisture content in dry products, and the low grade of water activity and our baking conditions for medium moisture products ensure the absence of any risk for consumer health.
	Frozen products: the correct management of the cold chain ensures microbiological stability.

Italian	Nel caso di pasta secca di semola / pasta all'uovo / pasta secca ripiena: questo prodotto è essiccato fino a valori di umidità che assicurano l'assenza di crescita microbica.
	Nel caso di sughi/ pesti/ shelf-stable e piatti pronti: la tecnologia di produzione e l'integrità della confezione assicurano l'assenza di crescita microbica.
	In caso di prodotti da forno: il basso contenuto di umidità nei prodotti secchi, i bassi valori di attività dell'acqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano l'assenza di rischi per la salute del consumatore.
	Prodotti surgelati: la corretta gestione della catena del freddo assicura la stabilità microbiologica.
Deutsch	Im Falle trockener Pasta, Voll-Ei Pasta und gefüllter, trockener Pasta: diese Produkte sind auf einen so niedrigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, dass die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums somit garantiert werden kann.
	Im Falle von Saucen, Pesti und Fertiggerichten: Produktionstechnologie und intakte Verpackung bürgen für die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums.
	Im Falle von Bäckereiprodukten: der geringe Feuchtigkeitsgehalt der Bäckereiprodukte sowie der geringe Wert der Wasseraktivität und die Bedingungen im Backvorgang bei den Produkten mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt sorgen für den Schutz des Verbrauchers.
	Tiefgekühlte Produkte: Die Integrität der Kühlkette bürgt für die mikrobielle Stabilität der Produkte.
Français	Pâtes sèches/pâtes aux oeufs/pâtes sèches farcies : ces produits sont séchés jusqu'à l'obtention de valeurs d'humidité qui assurent l'absence de croissance microbologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbologique. Produits de boulangerie (produits à humidité moyenne) : la faible activité de l'eau dans les produits et les conditions de cuisson assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaîne du froid assure la stabilité microbiologique.

Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen

Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à température ambiante / Produkte zur Lagerung bei Raumtemperatur :

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a cool and dry place / Conserver dans un endroit sec et frais / Kühl und trocken lagern

Per i sughi: dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni / For sauces: once opened keep refrigerated and use within 5 days / Pour les sauces et pesto: après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours / Für Saucen: nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Per i prodotti surgelati / frozen products / produits surgelés / Gefriergut:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Una volta scongelato il prodotto deve essere conservato tra 0° e 4°C in confezione integra e consumato entro le 24 ore (lasagne e cannelloni entro 96 ore) / Keep frozen at -18°C. If defrosted do not refreeze. Once defrosted the product must be kept between 0°C and 4°C in its pack - consume within 24 hours (lasagna and cannelloni within 96 hours) / Conserver au froid à -18°C après décongélation, le produit ne doit pas être recongelé. Après décongélation, le produit doit être conservé entre 0 et 4°C, dans son emballage d'origine, et consommé dans les 24 h (pour les lasagnes et les cannelloni, à consommer dans les 96h suivant la décongélation dans l'emballage fermé) / Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Einmal aufgetaut, das Produkt bei 0°C bis 4°C in Originalverpackung lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (Lasagne und Cannelloni innerhalb von 96 Stunden).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-BE-CH-DE - TOMATENSAUCE MIT ZWIEBELN UND KRÄUTERN.

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 66%, Tomatenmarkkonzentrat 10%, Zwiebeln 7%, Wasser, Karotten 3,5%, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz, Knoblauch, Thymian 0,4%, Schnittlauch 0,2%, Petersilie 0,2%, Aroma, schwarzer Pfeffer. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel.

AT-BE-CH-DE - TOMATENSAUCE MIT ZWIEBELN UND KRÄUTERN. Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 66%, Tomatenmarkkonzentrat 10%, Zwiebeln 7%, Wasser, Karotten 3,5%, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz, Knoblauch, Thymian 0,4%, Schnittlauch 0,2%, Petersilie 0,2%, Aroma, schwarzer Pfeffer. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB-IE-MT - TOMATO SAUCE WITH ONION AND HERBS. Ingredients: tomato pulp 66%, tomato concentrate 10%, onion 7%, water, carrots 3.5%, sunflower oil, sugar, salt, garlic, thyme 0.4%, chives 0.2%, parsley 0.2%, flavouring, black pepper. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. Best before: see cap. GB: Imported by Euro Food Brands , Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk

GB-IE-MT - TOMATO SAUCE WITH ONION AND HERBS. Ingredients: tomato pulp 66%, tomato concentrate 10%, onion 7%, water, carrots 3.5%, sunflower oil, sugar, salt, garlic, thyme 0.4%, chives 0.2%, parsley 0.2%, flavouring, black pepper. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. Best before: see cap. GB: Imported by Euro Food Brands , Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BE-CH-FR-LU - SAUCE TOMATE À L'OIGNON ET AUX PLANTES AROMATIQUES. Ingrédients : pulpe de tomates 66%, concentré de tomates 10%, oignons 7%, eau, carottes 3,5%, huile de tournesol, sucre, sel, ail, thym 0,4%, ciboulette 0,2%, persil 0,2%, arôme, poivre noir. Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans les 5 jours. À consommer de préférence avant le: voir couvercle.

BE-CH-FR-LU - SAUCE TOMATE À L'OIGNON ET AUX PLANTES AROMATIQUES. Ingrédients : pulpe de tomates 66%, concentré de tomates 10%, oignons 7%, eau, carottes 3,5%, huile de tournesol, sucre, sel, ail, thym 0,4%, ciboulette 0,2%, persil 0,2%, arôme, poivre noir. Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans les 5 jours. À consommer de préférence avant le: voir couvercle.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Polish

PL - SOS POMIDOROWY Z CEBULĄ I ZIOŁAMI. Składniki: pulpa pomidorowa 66%, koncentrat pomidorowy 10%, cebula 7%, woda, marchewka 3,5%, olej słonecznikowy, cukier, sól, czosnek, tymianek 0,4%, szczypiorek 0,2%, pietruszka 0,2%, aromat, czarny pieprz. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 5 dni. Najlepiej spożyć przed: na wieczku.

PL - SOS POMIDOROWY Z CEBULĄ I ZIOŁAMI. Składniki: pulpa pomidorowa 66%, koncentrat pomidorowy 10%, cebula 7%, woda, marchewka 3,5%, olej słonecznikowy, cukier, sól, czosnek, tymianek 0,4%, szczypiorek 0,2%, pietruszka 0,2%, aromat, czarny pieprz. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 5 dni. Najlepiej spożyć przed: na wieczku.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Romanian

RO - SOS DE ROȘII CU CEAPĂ ȘI PLANTE AROMATICE. Ingredientele: pulpă de roșii 66%, concentrat de roșii 10%, ceapă 7%, apă, morcovi 3,5%, ulei de floarea-soarelui, zahăr, sare, usturoi, cimbru 0,4%, arpagic 0,2%, pătrunjel 0,2%, aromă, piper negru. După deschidere a se păstra la frigider nu mai mult de 5 zile. A se consuma de preferință înainte de: data înscrisă pe capac. Produs de: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italia.

RO - SOS DE ROȘII CU CEAPĂ ȘI PLANTE AROMATICE. Ingredientele: pulpă de roșii 66%, concentrat de roșii 10%, ceapă 7%, apă, morcovi 3,5%, ulei de floarea-soarelui, zahăr, sare, usturoi, cimbru 0,4%, arpagic 0,2%, pătrunjel 0,2%, aromă, piper negru. După deschidere a se păstra la frigider nu mai mult de 5 zile. A se consuma de preferință înainte de: data înscrisă pe capac. Produs de: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italia.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

BE-NL - TOMATENSAUS MET UI EN KRUIDEN. Ingrediënten: tomatenpulp 66%, tomatenconcentraat 10%, uien 7%, water, wortel 3,5%, zonnebloemolie, suiker, zout, knoflook, tijm 0,4%, bieslook 0,2%, peterselie 0,2%, aroma, zwarte peper. Na openen gekoeld bewaren en binnen 5 dagen consumeren. Ten minste houbaar tot: zie deksel.

BE-NL - TOMATENSAUS MET UI EN KRUIDEN. Ingrediënten: tomatenpulp 66%, tomatenconcentraat 10%, uien 7%, water, wortel 3,5%, zonnebloemolie, suiker, zout, knoflook, tijm 0,4%, bieslook 0,2%, peterselie 0,2%, aroma, zwarte peper. Na openen gekoeld bewaren en binnen 5 dagen consumeren. Ten minste houbaar tot: zie deksel.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (French, Romanian, Dutch, German, English, Polish)

Language: NT

Nährwertdeklaration - Déclaration nutritionnelle -		
Voedingswaarde - Nutrition declaration -		
Wartość odżywcza - Valori Nutriționale Medii	g	100
Energie - Energie - Energie - Energy	kJ	281
Wartość energetyczna - Valoare energetică	kcal	67
Fett - Matières grasses - Vetten - Fat -		
Thuszcz - Grăsimi	g	3,7
davon: gesättigte Fettsäuren - dont: acides		
gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren -		
of which: saturates - w tym: kwasy tłuszczowe		
nasycone - din care: acizi grași saturați	g	0,4
Kohlenhydrate - Glucides - Koolhydraten -		
Carbohydrate - Weglowodany - Glucide	g	6,2
davon: Zucker - dont: sucres - waarvan: suikers -		
of which: sugars - w tym : cukry - din care: zaharuri	g	5,2
Ballaststoffe - Fibres alimentaires -		
Vezels - Fibre - Błonnik - Fibre	g	1,8
Eiweiß - Protéines - Eiwitten - Protein - Białko - Proteine	g	1,4
Salz - Sel - Zout - Salt - Sól - Sare	g	0,96

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000012356 SUGO NAPOLET 6X400G GER-F-FLEM-ROM-HUN

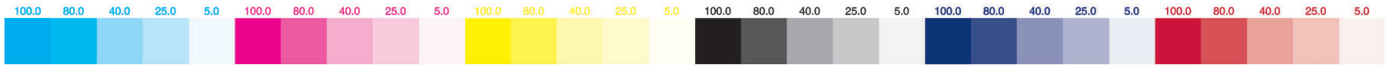


[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012356 SUGO NAPOLET 6X400G GER-F-FLEM-ROM-HUN





3030057702

Barilla G. e R. Fratelli
Società per Azioni
Via Mantova, 166
43122 Parma - Italy

400g e
380ml e



NAPOLETANA

DAL 1877

Barilla®

100%
POMODORO
ITALIANO

SANS CONSERVATEURS • OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE

Nährwertdeklaration - Déclaration nutritionnelle -**Voedingswaarde - Nutrition declaration -****Wartość odżywcza - Valori Nutrizionali Medii**

g 100

Energie - Energie - Energie - Energy kJ 281

Wartość energetyczna - Valoare energetică kcal 67

Fett - Matières grasses - Vetten - Fat -

Thuszcz - Grăsimi g 3,7

davon: gesättigte Fettsäuren - dont: acides

gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren -

of which: saturates - w tym: kwasy tłuszczowe

nasycone - din care: acizi grași saturați g 0,4

Kohlenhydrate - Glucides - Koolhydraten -

Carbohydrate - Węglowodany - Glucide g 6,2

davon: Zucker - dont: sucres - waarvan: suikers -

of which: sugars - w tym: cukry - din care: zahăruri g 5,2

Ballaststoffe - Fibres alimentaires -

Vezels - Fibre - Blonnik - Fibre g 1,8

Eiweiß - Protéines - Eiwitten - Protein - Białko - Proteine g 1,4

Salz - Sel - Zout - Salt - Sól - Sare g 0,96

GLUTENFREI • SANS GLUTEN**GLUTENVRIJ • GLUTEN FREE****BEZGLUTENOWY • FĂRĂ GLUTEN**

AT-BE-CH-DE - TOMATENSAUCE MIT ZWIEBELN UND KRÄUTERN. Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 66%, Tomatenmarkkonzentrat 10%, Zwiebeln 7%, Wasser, Karotten 3,5%, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz, Knoblauch, Thymian 0,4%, Schnittlauch 0,2%, Petersilie 0,2%, Aroma, schwarzer Pfeffer. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel. **BE-CH-FR-LU - SAUCE TOMATE À L'OIGNON ET AUX PLANTES AROMATIQUES.** Ingrédients : pulpe de tomates 66%, concentré de tomates 10%, oignons 7%, eau, carottes 3,5%, huile de tournesol, sucre, sel, ail, thym 0,4%, ciboulette 0,2%, persil 0,2%, arôme, poivre noir. Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans les 5 jours. À consommer de préférence avant le: voir couvercle. **BE-NL - TOMATENSAUCE MET UI EN KRUIDEN.** Ingrediënten: tomatenpulp 66%, tomatenconcentraat 10%, uien 7%, water, wortel 3,5%, zonnebloemolie, suiker, zout, knoflook, tijm 0,4%, bieslook 0,2%, peterselie 0,2%, aroma, zwarte peper. Na openen gekoeld bewaren en binnen 5 dagen consumeren. Ten minste houdbaar tot: zie deksel. **GB-IE-MT - TOMATO SAUCE WITH ONION AND HERBS.**

Ingredients: tomato pulp 66%, tomato concentrate 10%, onion 7%, water, carrots 3,5%, sunflower oil, sugar, salt, garlic, thyme 0.4%, chives 0.2%, parsley 0.2%, flavouring, black pepper. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. Best before: see cap. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk **PL - SOS POMIDOROWY Z CEBULĄ I ZIOŁAMI.** Składniki: pulpa pomidorowa 66%, koncentrat pomidorowy 10%, cebula 7%, woda, marchewka 3,5%, olej słonecznikowy, cukier, sól, czosnek, tymianek 0,4%, szczypiorek 0,2%, pietruszka 0,2%, aromat, czarny pieprz. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 5 dni. Najlepiej spożyć przed: na wieczku. **RO - SOS DE ROȘII CU CEAPE ȘI PLANTE AROMATICE.** Ingrediente: pulpă de roșii 66%, concentrat de roșii 10%, ceapă 7%, apă, morcovi 3,5%, ulei de floarea-soarelui, zahăr, sare, usturoi, cimbru 0,4%, apărică 0,2%, pătrunjel 0,2%, aromă, piper negru. După deschiderea se păstrează la frigider nu mai mult de 5 zile. A se consuma de preferință înainte de: data înscrisă pe capac. Produs de: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italia. **WWW.BARILLA.COM**



012356_3030057702.ap Cyan Magenta Yellow Black PANTONE 3597 C PANTONE 200 C



TECHNICAL DEVELOPMENT UNIT

PACKAGING DESIGN & STANDARDS

GRAPHICAL PACKAGING

THIS COPY HAS BEEN CHECKED AND APPROVED FROM BARILLA

Data: 12/05/2023

Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine imballi)
Repro material delivery communication (this is not a printing order)

A/To:

Buyer Packaging Material
Operations Meal Solution
Marketing – Trade Mktg
Vendor Assurance

Copackers Control
Central Planning Department
Qualità Assurance
R & D

Plants
Packaging Department
Production
Warehouse

NEW PM CODE RELATED ITEM	TYPE/DIMENSIONS RELATED PG	PLANTS	COLOURS	CUTS / DESCRIPTION / MODIFICATION	
3030057704 ITEM 012340	ETICHETTA CON PATELLA LATO INCOLLAGGIO UNIFICATO Dis. 114334va 58 X 185 PG 3030045068	RUBBIANO (PR) C. CASALASCO (CR)	6	Etichetta per Sugo BASILICO da 200g New Visual Identity 2023	BARILLA SAUCES UNIFICATA
3030057702 ITEM 012356	ETICHETTA CON PATELLA LATO INCOLLAGGIO UNIFICATO Dis. 114333va 68 X 234 PG 3030045079	RUBBIANO (PR) C. CASALASCO (CR)	6	Etichetta per Sugo NAPOLETANA da 400g New Visual Identity 2023	BARILLA SAUCES INTERNATIONAL
3030057884 ITEM 012381	ETICHETTA CON PATELLA LATO INCOLLAGGIO UNIFICATO Dis. 115445va 95 X 234 PG 3030045085	RUBBIANO (PR) C. CASALASCO (CR)	6	Etichetta per Sugo NAPOLETANA da 500g New Visual Identity 2023	BARILLA SAUCES + 25% EXTRA
3030057944 ITEM 012357	ETICHETTA CON PATELLA LATO INCOLLAGGIO UNIFICATO Dis. 114333va 68 X 234 PG 3030045079	RUBBIANO (PR) C. CASALASCO (CR)	6	Etichetta per Sugo NAPOLETANA da 400g New Visual Identity 2023	BARILLA SAUCES INTERNATIONAL

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / Repro material are available c/o:

ROSSOCARMINIO – Via Alpone, 58 – 37032 Monteforte D’Alpone (VR)

Paolo Dondi ✉ paolo.dondi@barilla.com	+39/0521/262043 +39/335/6326985	Michele Poma ✉ michele.poma@barilla.com	+39/0521/263336 +39/338/7861540
---	------------------------------------	--	------------------------------------

Labelling Process Owner - Contact for project pre- invoices approval & registration:

[Only for 3030057702, 3030057704] Jansen Saskia Saskia.Jansen@barilla.com
Barilla Deutschland GmbH Gustav-Heinemann-Ufer 72, 50968 Köln

[Only for 3030057884] Schafferer Dorothy Dorothy.Schafferer@barilla.com
BARILLA AUSTRIA GmbH Grabenweg 64, 6020 Innsbruck, Austria

[Only for 3030057944] Marienberg Nathalie Nathalie.Marienberg@barilla.com
Barilla España, S.L. C/ Zurbano, N° 43. 28010 Madrid N.I.F.: B85922326