

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000013040 OLIVE MEDITERRANEE 6X400G

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>
1000013040	OLIVE MEDITERRANEE 6X400G	630	08076809041423	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>
00000000026374	OLIVE MEDITERRANEE 400G	6.0	8076809569095	76.0	76.0	136.0	614.46	400.0

2029100047 SUGO POMODORO E OLIVE
Formula Technical Specification - Rev AE - Issued Issued Date: Aug 30, 2024 3:17:12 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	18.0	%

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: English

GB-MT - TOMATO SAUCE WITH GREEN AND BLACK OLIVES.

Ingredients: tomato pulp 63%, tomato concentrate 12%, olives 10% (green olives 5%, black olives 5%), water, onion, sunflower oil, capers, sugar, natural flavouring, salt, parsley, garlic, oregano. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. Best before: see cap. For GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. To contact Barilla: www.barilla.co.uk.

GB-MT - TOMATO SAUCE WITH GREEN AND BLACK

OLIVES. Ingredients: tomato pulp 63%, tomato concentrate 12%, olives 10% (green olives 5%, black olives 5%), water, onion, sunflower oil, capers, sugar, natural flavouring, salt, parsley, garlic, oregano. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. Best before: see cap. For GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. To contact Barilla: www.barilla.co.uk.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

DE - TOMATENSAUCE MIT GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVEN.

Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 63%, Tomatenmarkkonzentrat 12%, Oliven 10% (grüne Oliven 5%, schwarze Oliven 5%), Wasser, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Kapern, Zucker, natürliches Aroma, Salz, Petersilie, Knoblauch, Oregano. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel.

DE - TOMATENSAUCE MIT GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVEN. Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 63%, Tomatenmarkkonzentrat 12%, Oliven 10% (grüne Oliven 5%, schwarze Oliven 5%), Wasser, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Kapern, Zucker, natürliches Aroma, Salz, Petersilie, Knoblauch, Oregano. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

IMAGE ONLY

Nutrition declaration -		
Nährwertdeklaration		
	g	100
Energy -	kJ	321
Energie	kcal	77
Fat - Fett	g	4,5
of which: saturates -		
davon: gesättigte Fettsäuren	g	0,5
Carbohydrate -		
Kohlenhydrate	g	6,2
of which: sugars -		
davon: Zucker	g	4,8
Fibre - Ballaststoffe	g	2,1
Protein - Eiweiß	g	1,9
Salt - Salz	g	1,0

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000013040 OLIVE 6X400G UK



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000013040 OLIVE 6X400G UK

Barilla & C. Fratelli
Società per Azioni
Via Mantova, 166
43122 Parma - Italy

400g e
380ml e

4

GLASS
RECYCLING
CAP
METAL
RECYCLING

EAN 10x30

OLIVE
MEDITERRANEE

DAL 1877

Barilla®

100%
POMODORO
ITALIANO



RICETTA RICCA • INTENSIVER GESCHMACK

Nutrition declaration -
Nährwertdeklaration

g	100
Energy -	kJ 321
Energie	kcal 77
Fat - Fett	g 4.5
of which: saturates -	g 0.5
davon: gesättigte Fettsäuren	g 0.5
Carbohydrate -	g 6.2
Kohlenhydrate	g 6.2
of which: sugars -	g 4.8
davon: Zucker	g 4.8
Fibre - Ballaststoffe	g 2.1
Protein - Eiweiß	g 1.9
Salt - Salz	g 1.0

GLUTEN FREE • GLUTENFREI
WWW.BARILLA.COM

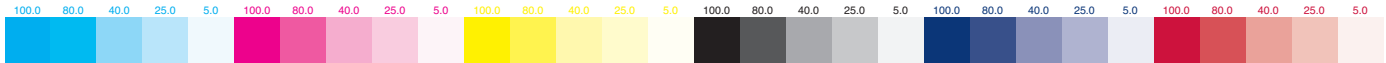
GB-MT - TOMATO SAUCE WITH GREEN AND BLACK OLIVES. Ingredients: tomato pulp 63%, tomato concentrate 12%, olives 10% (green olives 5%, black olives 5%), water, onion, sunflower oil, capers, sugar, natural flavouring, salt, parsley, garlic, oregano. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. Best before: see cap. For GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. To contact Barilla: www.barilla.co.uk.

DE - TOMATENSAUCE MIT GRÜNEN UND SCHWARZEN OLIVEN. Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 63%, Tomatenmarkkonzentrat 12%, Oliven 10% (grüne Oliven 5%, schwarze Oliven 5%), Wasser, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Kapern, Zucker, natürliches Aroma, Salz, Petersilie, Knoblauch, Oregano. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000013040 OLIVE 6X400G UK





3030057282

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

400g e
380ml e



OLIVE
MEDITERRANEE

DAL 1877

Barilla®



100%
POMODORO
ITALIANO

RICETTA RICCA • INTENSIVER GESCHMACK

Nutrition declaration -

Nährwertdeklaration g 100

Energy - kJ 321

Energie kcal 77

Fat - Fett g 4,5

of which: saturates -

davon: gesättigte Fettsäuren g 0,5

Carbohydrate -

Kohlenhydrate g 6,2

of which: sugars -

davon: Zucker g 4,8

Fibre - Ballaststoffe g 2,1

Protein - Eiweiß g 1,9

Salt - Salz g 1,0

GLUTEN FREE • GLUTENFREI

WWW.BARILLA.COM

GB-MT - TOMATO SAUCE WITH GREEN AND BLACK

OLIVES. Ingredients: tomato pulp 63%, tomato concentrate 12%, olives 10% (green olives 5%, black olives 5%), water, onion, sunflower oil, capers, sugar, natural flavouring, salt, parsley, garlic, oregano. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. Best before: see cap. For GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. To contact Barilla: www.barilla.co.uk.

DE - TOMATENSAUCE MIT GRÜNEN UND

SCHWARZEN OLIVEN. Zutaten: Tomatenfruchtfleisch 63%, Tomatenmarkkonzentrat 12%, Oliven 10% (grüne Oliven 5%, schwarze Oliven 5%), Wasser, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Kapern, Zucker, natürliches Aroma, Salz, Petersilie, Knoblauch, Oregano. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel.

013040_3030057282.ap Cyan Magenta Yellow Black PANTONE 3597 C PANTONE 200 C

VALIDO SOLO PER TESTI NO PER COLORI



TECHNICAL DEVELOPMENT UNIT
PACKAGING DESIGN & STANDARDS
GRAPHICAL PACKAGING

THIS COPY HAS BEEN CHECKED AND APPROVED FROM BARILLA

Data: 16/02/2023

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	PRINTERS	PLANTS	COLOURS	CUTS / DESCRIPTION / MODIFICATION	
3030057282 ITEM 013040	ETICHETTA CON PATELLA LATO INCOLLAGGIO UNIFICATO Dis. 114333va 68 X 234 PG 3030045079	EUROSTAMPA MCC AUTAJON LA PRENSA	RUBBIANO (PR) C. CASALASCO (CR)	6	Etichetta per Sugo OLIVE da 400g New Visual Identity 2023 (+ including German on pack from item 012365)	BARILLA SAUCES GER + UK

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)

Si richiede al fotolitista copia lettera di spedizione del materiale tramite Fax / e-mail alla nostra attenzione.
The reprohouse is kindly requested to send a letter confirming the sending of materials by Fax or e-mail.

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

Jansen Saskia Saskia.Jansen@barilla.com

Barilla Deutschland GmbH Gustav-Heinemann-Ufer 72, 50968 Köln