

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000022440 PESTO ROSSO 12X200G STICKER UK

Trade Unit Info

TU Code	TU Description	Best Before (days)	Case Barcode	Case Width (mm)	Case Length (mm)	Case Height (mm)	Gross Weight (kg)	Net Weight (Kg)
1000022440	PESTO ROSSO 12X200G STICKER UK	540	08076809095594	258.0	198.0	104.0	4.4	2.4

Consumer Unit Info

CU Code	CU Description	CU Quantity per TU	Ean Code	Width (mm)	Length (mm)	Height (mm)	Gross Weight (g)	Net Weight (g)
00000000031577	PESTO ROSSO 200G STICKERED UK	12.0	8076809523547	62.5	62.5	102.0	356.601	200.0
00000000030211	PESTO ROSSO 200G UNIFIED	1.0	8076809523547	62.5	62.5	102.0	356.251	200.0

2029100031 PESTO ROSSO

Formula Technical Specification - Rev AI - Issued

Issued Date: Oct 5, 2023 11:42:34 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
Dry Matter	52	%

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: Italian

CH-IT-MT - PESTO ROSSO CON POMODORO E “ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”. Ingredienti: polpa di pomodoro 37%, olio di girasole, concentrato di pomodoro 15%, Grana Padano DOP (**latte**, lisozima da **uovo**), **anacardi**, zucchero, sale, basilico, Aceto Balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d’uva cotto) 2%, siero di **latte** in polvere, Pecorino Romano DOP (**latte** di pecora), amido di riso, aglio, correttore di acidità: acido lattico, aroma naturale (**latte**). Origine del pomodoro: Italia. Può contenere tracce di altra **frutta a guscio**. Dopo l’apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula. **PRODOTTO IN ITALIA.** Prodotto nello stabilimento di Rubbiano di Solignano (PR), Via Galileo Galilei.

CH-IT-MT - PESTO ROSSO CON POMODORO E “ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”. Ingredienti: polpa di pomodoro 37%, olio di girasole, concentrato di pomodoro 15%, Grana Padano DOP (**latte**, lisozima da **uovo**), **anacardi**, zucchero, sale, basilico, Aceto Balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d’uva cotto) 2%, siero di **latte** in polvere, Pecorino Romano DOP (**latte** di pecora), amido di riso, aglio, correttore di acidità: acido lattico, aroma naturale (**latte**). Origine del pomodoro: Italia. Può contenere tracce di altra **frutta a guscio**. Dopo l’apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula. **PRODOTTO IN ITALIA.** Prodotto nello stabilimento di Rubbiano di Solignano (PR), Via Galileo Galilei.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Polish

PL - SOS DO MAKARONU PESTO ROSSO - PESTO Z POMIDORAMI I OCTEM BALSAMICZNYM Z MODENY "ACETO BALSAMICO DI MODENA CHOG". Składniki: pulpa pomidorowa 37%, olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy 15%, ser Grana Padano CHNP (**mleko** i lizozym z **jajek**), **orzechy nerkowca**, cukier, sól, bazylia, Ocet Balsamiczny z Modeny "Aceto Balsamico di Modena CHOG" 2% (ocet winny, gotowany moszcz winogronowy), serwatka z **mleka** w proszku, ser Pecorino Romano CHNP (z **mleka** owczego), skrobia ryżowa, czosnek, regulator kwasowości: kwas mlekowy, naturalny aromat (**mleko**). Może zawierać **inne orzechy**. Po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż 5 dni. Najlepiej spożyć przed: data minimalnej trwałości i numer partii na wieczku. WYPRODUKOWANO we Włoszech.

PL - SOS DO MAKARONU PESTO ROSSO - PESTO Z POMIDORAMI I OCTEM BALSAMICZNYM Z MODENY "ACETO BALSAMICO DI MODENA CHOG". Składniki: pulpa pomidorowa 37%, olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy 15%, ser Grana Padano CHNP (**mleko** i lizozym z **jajek**), **orzechy nerkowca**, cukier, sól, bazylia, Ocet Balsamiczny z Modeny "Aceto Balsamico di Modena CHOG" 2% (ocet winny, gotowany moszcz winogronowy), serwatka z **mleka** w proszku, ser Pecorino Romano CHNP (z **mleka** owczego), skrobia ryżowa, czosnek, regulator kwasowości: kwas mlekowy, naturalny aromat (**mleko**). Może zawierać **inne orzechy**. Po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż 5 dni. Najlepiej spożyć przed: data minimalnej trwałości i numer partii na wieczku. WYPRODUKOWANO WE WŁOSZACH.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

GR-CY - ΠΕΣΤΟ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ ΑΠΟ ΤΗ MODENA.
Συστατικά: τοματοπολτός 37%, ηλιέλαιο, συμπυκνωμένος τοματοπολτός 15%, τυρί Grana Padano ΠΟΠ (**γάλα** και λυσοζύμη **αυγού**), **καρύδια κάσιους**, ζάχαρη, αλάτι, βασιλικός, βαλσάμικο ξύδι από τη Modena ΠΓΕ 2% (ξύδι από οίνο, βρασμένος μούστος σταφυλιών), ορός γάλακτος σε σκόνη (**γάλα**), τυρί Pecorino Romano ΠΟΠ (πρόβειο **γάλα**), άμυλο ρυζιού, σκόρδο, ρυθμιστής οξύτητας: γαλακτικό οξύ, αρωματική ύλη (**γάλα**). Μπορεί να περιέχει ίχνη άλλων **καρπών με κέλυφος**. Μετά το άνοιγμα, διατηρείται στο ψυγείο για 5 ημέρες. Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από: Βλέπε καπάκι. Παράγεται στην Ιταλία. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

GR-CY - ΠΕΣΤΟ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ ΑΠΟ ΤΗ MODENA. Συστατικά: τοματοπολτός 37%, ηλιέλαιο, συμπυκνωμένος τοματοπολτός 15%, τυρί Grana Padano ΠΟΠ (**γάλα** και λυσοζύμη **αυγού**), **καρύδια κάσιους**, ζάχαρη, αλάτι, βασιλικός, βαλσάμικο ξύδι από τη Modena ΠΓΕ 2% (ξύδι από οίνο, βρασμένος μούστος σταφυλιών), ορός γάλακτος σε σκόνη (**γάλα**), τυρί Pecorino Romano ΠΟΠ (πρόβειο **γάλα**), άμυλο ρυζιού, σκόρδο, ρυθμιστής οξύτητας: γαλακτικό οξύ, αρωματική ύλη (**γάλα**). Μπορεί να περιέχει ίχνη άλλων **καρπών με κέλυφος**. Μετά το άνοιγμα, διατηρείται στο ψυγείο για 5 ημέρες. Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από: Βλέπε καπάκι. **ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ.** Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Printing Date: Apr 11, 2024 8:00:06 PM

Language: Spanish

ES - PESTO ROJO CON TOMATE Y “ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP” (VINAGRÉ BALSÁMICO DE MÓDENA). Ingredientes: pulpa de tomate 37%, aceite de girasol, concentrado de tomate 15%, queso Grana Padano DOP (**leche**, lisozima de **huevo**), **anacardos**, azúcar, sal, albahaca, Vinagre Balsámico de Modena “Aceto Balsamico di Modena IGP” 2% (vinagre de vino, mosto de uva cocido), suero de **leche** en polvo, queso Pecorino Romano DOP (**leche** de oveja), almidón de arroz, ajo, corrector de acidez: ácido láctico, aroma natural (**leche**). Puede contener trazas de otros **frutos de cáscara**. Una vez abierto, guárdese en el frigorífico 5 días como máximo. Consumir preferentemente antes del: ver tapa. PRODUCIDO EN ITALIA.

ES - PESTO ROJO CON TOMATE Y “ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP” (VINAGRÉ BALSÁMICO DE MODENA). Ingredientes: pulpa de tomate 37%, aceite de girasol, concentrado de tomate 15%, queso Grana Padano DOP (**leche**, lisozima de **huevo**), **anacardos**, azúcar, sal, albahaca, Vinagre Balsámico de Modena “Aceto Balsamico di Modena IGP” 2% (vinagre de vino, mosto de uva cocido), suero de **leche** en polvo, queso Pecorino Romano DOP (**leche** de oveja), almidón de arroz, ajo, corrector de acidez: ácido láctico, aroma natural (**leche**). Puede contener trazas de otros **frutos de cáscara**. Una vez abierto, guárdese en el frigorífico 5 días como máximo. Consumir preferentemente antes del: ver tapa. PRODUCIDO EN ITALIA.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (Greek, Italian, Polish, Spanish)

Dichiarazione Nutrizionale -	
Διατροφική Δήλωση - Wartość Odżywcza -	
Información Nutricional	
	100 g
Energia - Ενέργεια -	
Wartość energetyczna -	kJ 1360
Valor energético	kcal 329
Grassi - Λιπαρά - Grasas - Tłuszcz	g 29
di cui: Acidi grassi saturi - εκ των οποίων:	
Κορεσμένα - w tym: kwasy tłuszczowe	
nasycone - de las cuales: Saturadas	g 3,4
Carboidrati - Υδατάνθρακες -	
Węglowodany - Hidratos de carbono	g 12
di cui: Zuccheri - εκ των οποίων: σάκχαρα -	
w tym: cukry - de los cuales: Azúcares	g 7,8
Fibre - Εδώδιμες ίνες -	
Błonnik - Fibra alimentaria	g 2,3
Proteine - Πρωτεΐνες -	
Białko - Proteínas	g 3,8
Sale - Αλάτι - Sól - Sal	g 2,8
SENZA GLUTINE / ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ	
BEZGLUTENOWY / SIN GLUTEN	
Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova	
166, 43122 Parma (Italy).	

Elemento grafico / Graphic Element

3DR PESTO ROSSO



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

3DF PESTO ROSSO





200g e
190ml e



www.barilla.com



Dichiarazione Nutrizionale -
Διατροφική Δήλωση - Wartość Odżywcza -
Información Nutricional 100 g

Energia - Ενέργεια -
Wartość energetyczna -
Valor energético kJ 1360
kcal 329
Grassi - Λιπαρά - Grasas - Tłuszcze g 29
di cui: Acidi grassi saturi - εκ των οποίων:

Kορεσμένα - w tym: kwasy tłuszczowe
nasycone - de las cuales: Saturadas g 3,4
Carboidrati - Υδατάνθρακες -
Węglowodany - Hidratos de carbono g 12
di cui: Zuccheri - εκ των οποίων: ασάχαρη -
w tym: cukry - de los cuales: Azúcares g 7,8
Fibre - Εξώδιμες ίνες -
Błonnik - Fibra alimentaria g 2,3
Proteine - Πρωτεΐνες -
Białko - Proteínas g 3,8
Sale - Αλάτι - Sal g 2,8

SENZA GLUTINE / ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
BEZGLUTENOWY / SIN GLUTEN

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

PESTO

DAL 1877
Barilla®

ROSSO



con "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"



CH-T-MT - PESTO ROSSO CON POMODORO E "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP". Ingredienti: polpa di pomodoro 37%, olio di girasole, concentrato di pomodoro 15%, Grana Padano DOP (latte, foscima da uovo), anacardi, zucchero, sale, basilico, Aceto Balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d'uva cotto) 2%, siero di latte in polvere, Pecorino Romano DOP (latte di pecora), amido di riso, aglio, correttore di acidità: acido lattico, aroma naturale (latte). Origine del pomodoro: Italia. Può contenere tracce di altra frutta a guscio. Dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula. PRODOTTO IN ITALIA. Prodotto nello stabilimento di Rubbiano di Solignano (PR), Via Galileo Galilei. GR-CY - ΠΕΣΤΟ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΕΥΔΙ ΑΠΟ ΤΗ ΜΟΔΕΝΑ. Συστατικά: τοματοπολτός 37%, ηλιέλαιο, συμπυκνωμένος τοματοπολτός 15%, τυρί Grana Padano ΠΟΠ (γάλα και λυοζύμη αυγού), καρύδια κάσιους, ζάχαρη, αλάτι, βασιλικός, βαλσάμικο Εύδι από τη Modena ΠΓΕ 2% (Εύδι από οίνο, βρασμένος μούστος σταφυλιών), ορός γάλακτος σε σκόνη (γάλα), τυρί Pecorino Romano ΠΟΠ (πρόβειο γάλα), άμυλο ρυζιού, σκόρδο, ρυθμιστής οξύτητας: γαλακτικό οξύ, αρωματική ύλη (γάλα). Μπορεί να περιέχει ίχνη άλλων καρπών με κέλυφος. Μετά το άνοιγμα, διατηρείται στο ψυγείο για 5 ημέρες. Ανάλυση κατά προτίμηση πριν από: βλέπε καπάκι. ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800. PL - SOS DO MAKARONU PESTO ROSSO - PESTO Z POMIDORAMI I OCEM BALSAMICZNYM Z MODENY "ACETO BALSAMICO DI MODENA CHOG". Składniki: pulpa pomidorowa 37%, olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy 15%, ser Grana Padano CHNP (mleko i lizozym z jajek), orzechy nerkowca, cukier, sól, bazylia, Ocet Balsamiczny z Modeny "Aceto Balsamico di Modena CHOG" 2% (ocet winny, gotowany moszcz winogronowy), serwatka z mleka w proszku, ser Pecorino Romano CHNP (z mleka owczego), skrobia ryżowa, czosnek, regulator kwasowości: kwas mlekowy, naturalny aromat (mleko). Może zawierać inne orzechy. Po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż 5 dni. Najlepiej spożyć przed: data minimalnej trwałości i numer partii na wieczku. WYPRODUKOWANO WE WŁOSZACH. ES - PESTO ROJO CON TOMATE Y "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" (VINAGRE BALSAMICO DE MODENA). Ingredientes: pulpa de tomate 37%, aceite de girasol, concentrado de tomate 15%, queso Grana Padano DOP (leche, foscima de huevo), anacardos, azúcar, sal, albahaca, Vinagre Balsámico de Modena "Aceto Balsamico di Modena IGP" 2% (vinagre de vino, mosto de uva cocido), suero de leche en polvo, queso Pecorino Romano DOP (leche de oveja), almidón de arroz, ajo, corrector de acidez: ácido láctico, aroma natural (leche). Puede contener trazas de otros frutos de cáscara. Una vez abierto, guárdese en el frigorífico 5 días como máximo. Consumir preferentemente antes del: ver tapa. PRODUCIDO EN ITALIA.



020241_3030058701.ap Cyan PANTONE 200 C Yellow Black PANTONE 3597 C PANTONE 157 C



TECHNICAL DEVELOPMENT UNIT
PACKAGING DESIGN & STANDARDS
GRAPHICAL PACKAGING

THIS COPY HAS BEEN CHECKED AND APPROVED FROM BARILLA

Data: 26/07/2023

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	
3030058700 ITEM 020242	ETICHETTA CON PATELLA LATO INCOLLAGGIO SX 58 X 204 PG 3030049708	LA PRENSA EUROSTAMPA AUTAJON	RUBBIANO	6	Etichetta per Sugo / Label for Sauce Jar PESTO ROSSO 200g EU CROSS Nutritional Table Adaptation after glucose syrup removal	BARILLA RED PESTO INTERNATIONAL
3030058701 ITEM 020241	ETICHETTA CON PATELLA LATO INCOLLAGGIO SX 58 X 204 PG 3030049708	LA PRENSA EUROSTAMPA AUTAJON	RUBBIANO	6	Etichetta per Sugo / Label for Sauce Jar PESTO ROSSO 200g UNIFIED Nutritional Table Adaptation after glucose syrup removal	BARILLA RED PESTO UNIFICATA

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 item 020242] Brunner Adeline adeline.brunner@barilla.com

Barilla France SAS - Immeuble Horizons - 30 cours de l’Île Seguin - 92100 Boulogne-Billancourt France

[Only for item 020241] Zucconi Silvia Silvia.Zucconi@barilla.com

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni Via Mantova 166, 43122 - Parma - Italy
[Usare Numero d’Ordine annuale Italia]