

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000021190 MINI TORTIGLIONI 14X500G 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>
1000021190	MINI TORTIGLIONI 14X500G EU	960	08076809089296	398.0	298.0	183.0	7.65	7.0

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>
00000000030998	MINI TORTIGLIONI 500G EU	14.0	8076809581851	53.0	138.0	173.0	526.2	500.0

2029007073 F.063 MINITORTIGLIONI EU

Finished Product Part - Rev A - Release

Issued Date: Feb 2, 2022, 2:09:39 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Value Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
External Diameter :	5.70	mm
Length :	26.00	mm

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

BE-LU - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten:
Hartweizengrieß, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf**
enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Zubereitung:
100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben.
Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 6 Minuten kochen
lassen. Abgießen und servieren. Für Verbraucher über 3 Jahren.

BE LU TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten:
Hartweizengrieß, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und
Senf enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.
Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes
Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem
Umrühren 6 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren.
Für Verbraucher über 3 Jahren.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BE-FR-LU - PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Modalités de cuisson: 100g de pâtes • 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et cuire 6 min, en remuant de temps en temps. Égoutter les pâtes et servir. Pour des consommateurs de plus de 3 ans.

BE FR LU PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Modalités de cuisson: 100g de pâtes • 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et cuire 6 min, en remuant de temps en temps. Égoutter les pâtes et servir. Pour des consommateurs de plus de 3 ans.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk. Suitable for consumers over the age of 3.

GB **DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA.** Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk. Suitable for consumers over the age of 3.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 6 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer. Voor consumenten vanaf drie jaar.

(BE) DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 6 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer. Voor consumenten vanaf drie jaar.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Dutch, German, English, French)

Language: NT

Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarde - Nutrition declaration - Nährwertdeklaration				
	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Énergie - Energie	kJ	1521 1217	14%	
Energy - Energie	kcal	359 287	14%	
Matières grasses - Vetten - Fat - Fett	g	2,0 1,6	2%	
dont: acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - of which: saturates				
davon: gesättigte Fettsäuren	g	0,5 0,4	2%	
Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Kohlenhydrate	g	72 57	22%	
dont: sucres - waarvan: suikers - of which: sugars - davon: Zucker				
davon: gesättigte Fettsäuren	g	3,5 2,8	3%	
Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Ballaststoffe	g	3,0 2,4		
Protéines - Eiwitten - Protein - Eiweiß	g	12 9,8	20%	
Sel - Zout - Salt - Salz	g	0,01 0,0	0%	
⁽¹⁾ RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Reference intake of an average adult / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).				
L'emballage contient environ 6 portions de 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 6 porties van 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / Die Packung enthält ca. 6 Portionen à 80 g.				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000021190 MINI TORTIGLIONI 12X500G IMU INT



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000021190 MINI TORTIGLIONI 12X500G IMU INT

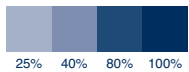
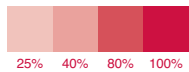
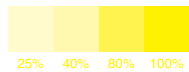
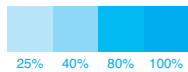
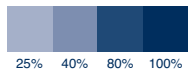
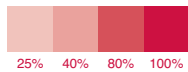
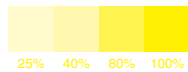
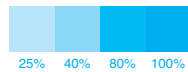




Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000021190 MINI TORTIGLIONI 12X500G IMU INT





Prodotto: 230843 21190_3030059473 PICCNVI_MINI_TORTIGLIONI_500g_INT_ISO4_v2.ap

Data: 8-11-2023 12:09

Cyan PANTONE 200 C Yellow PANTONE 3597 C FUSTELLA

versione: 1



Center of Expertise
Pre-press and Printing
Technologies Meal Solution
Group Research
Development & Quality

Riferimento STD Immagine / STD Reference
APPROVAZIONE

Valori strumentali

ΔE_{2000} ROSSO MARCHIO: ≤ 2
 ΔE_{2000} BLU FONDO: ≤ 2
G.U. (GLOSS): ≤ 14



DATA:	DESCRIZIONE PRODOTTO				N°CARTELLA:	CODICE EAN:	ITEM:
8-11-2023 12:09	BBNVI_MINI_TORTIGLIONI_500g_INT'L				0843	8076809581851	21190
COLORI:	1	2	3	4	COPERTURA TOTALE INCHIOSTRO		CODICE IMBALLO:
N° 4	CYAN	PANTONE 200 C	GIALLO	PANTONE 3597 C			3030059473
COPRENDE INCHIOSTRI							FUSTELLA:
%	0,5 %	3,8 %	2,4 %	79,5 %			ISO4 118694AS

Data: 29/11/2023

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

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	
3030059473 ITEM 021190	ASTUCCIO ISO 4 NO FINESTRA 138 X 53 X 173 PG 3030050440	IVAL SADA VR DE ROBERTIS	A - F	4	N° 63 Astuccio MINI TORTIGLIONI da 500g Addition of German legals for Belgium	PICCOLINI INTERNATIONAL
3030059474 ITEM 016540	ASTUCCIO ISO 3 NO FINESTRA 138 X 46 X 195 PG 3030053033	IVAL SADA VR	A - E - F	4	N° 66 Astuccio MINI PENNE RIGATE da 500g Addition of German legals for Belgium	PICCOLINI INTERNATIONAL

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

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

ARTI GRAFICHE STUDIO 83 Srl – Via Ponte Asse 21/A - 37050 Vago di Lavagno (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.

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

CLARINVAL Caroline Caroline.CLARINVAL@barilla.com
BARILLA BELGIUM SA Belgium