

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000835098 FUSILLI 3X5KG

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>
1000835098	FUSILLI 3X5KG	960	08076809011433	264.0	599.0	350.0	15.7	15.0

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>
00000000000266	F.TO 098 FUSILLI 5 KG	3.0	8076800035988	550.0	280.0	115.0	5033.46	5000.0

2029007470 F.098 FUSILLI ESTERO

Formula Technical Specification - Rev F - Issued

Issued Date: Aug 5, 2024 2:56:05 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>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 :	10.00	mm
Length :	37.00	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: Italian

I - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (MU) Muggia (Trieste) - Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

I - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (MU) Muggia (Trieste) - Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

DK - PASTA AF DURUMHVEDE. Ingredienser: **durumhvede**, vand. Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt.
Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.barilla.dk

DK - PASTA AF DURUMHVEDE. Ingredienser: **durumhvede**, vand. Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt.
Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.barilla.dk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

NO - DURUMHVETEPASTA. Ingredienser: **durumhvet**e, vann. Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

NO - DURUMHVETEPASTA. Ingredienser: **durumhvet**e, vann. Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt.
Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB Box 6722 113 85 Stockholm 020-75 80 81, www.barilla.se

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt.
Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB Box 6722 113 85 Stockholm 020-75 80 81, www.barilla.se

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

EN - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat, gluten. May be present: soy.** Store in a cool and dry place. FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038.

EN - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat, gluten. May be present: soy.** Store in a cool and dry place. FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren.

NL - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

P - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro e água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco.

P - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro e água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

D - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

E - PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR. Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

E - PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR. Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

GB - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk

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. 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: Greek

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat:
durumvehnäjauho, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumvehnäjauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovenian

SLO - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda. Lahko vsebuje sledi zrnja **soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Kontakt: Barilla Adriatik d.o.o. Bravničarjeva ulica 13,1000 Ljubljana.

SLO - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda. Lahko vsebuje sledi zrnja **soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Kontakt: Barilla Adriatik d.o.o. Bravničarjeva ulica 13,1000 Ljubljana.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F - 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.

F - 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.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Croatian

HR BIH MNE - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE.
Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija.

HR BIH MNE - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

see image

Printing Date: Aug 26, 2024 7:47:37 PM

Language: Japanese

■ 名称: マカロニ ■ 原材料名: デュラム小麦のセモリナ
■ 内容量: 5kg ■ 賞味期限: 枠外右下に記載 ■ 保存方法: 直射日光・湿気を避けて常温で保存してください。
■ 調理方法: 枠外右下に記載 ■ 原産国名: イタリア
■ 輸入者: バリラジャパン株式会社 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-7-3 PMO平河町ビル9階

栄養成分表示 /100g 当り

エネルギー	365	kcal
たんぱく質	11.4	g
脂質	2.0	g
炭水化物	75.3	g
食塩相当量	0.01	g

(この表示値は、目安です。)

標準ゆで時間

NO.72 ペンネッテリガーテ	10分
NO.73 ペンネ リガーテ	11分
NO.98 フジリ	11分

デュラム小麦の輸送設備等は大豆の輸送にも使用しています。
開封後は、吸湿、虫害などを防ぐため、袋口を閉めてください。
細かい斑点は原料のデュラム小麦セモリナの特徴です。品質には問題はありません。
●バリラのパスタはアルデンテ食感を長持ちさせるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロンダイス製法で丁寧に作っています。幅広いパスタ料理にお使いください。

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Croatian, Danish, Dutch, English, Finnish, French, German, Greek, Italian, Norwegian, Portuguese, Slovenian, Spanish, Swedish)

Printing Date: Aug 26, 2024 7:47:37 PM

Language: NT

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringsvärde / Næringsdeklaration / Ravintosisältö / Označba hranilne vrednosti / Nutritivna deklaracija			100g	80g
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético / Energija / Ενέργεια / Energie / Energi / Energi / Energi / Energia / Energijska vrednost / Energija			1521 kJ/359 kcal	1217 kJ/287 kcal
Grassi / Fat / Maitières grasses / Felt / Grasas / Λιπαρά / Velten / Felt / Felt / Fedt / Rasva / Maščobe / Masti			2,0 g	1,6 g
di cui: acidi grassi saturi / of which: saturates / dont: acides gras saturés / davon: gesättigte Fettsäuren / de las cuales: saturadas / dos quais: saturados / εκ των οποίων: κορεσμένα / waarvan: verzadigde vetzuren / hvorav: mættede fettsyrer / varav: mättat fett / heraf: mættede fedtsyrer / josta: tydyttyntyttä / od tega: nasičene maščobe / od kojih: zasičene masne kiseline			0,5 g	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Υδατάνθρακες / Koolhydraten / Karbohydrater / Kolhydrat / Kulhydrat / Hiilihydraatit / Ogljikovi hidrati / Ugjikohidrati			71 g	57 g
di cui: zuccheri / of which: sugars / dont: sucres / davon: Zucker / de los cuales: azúcares / dos quais: açúcares / εκ των οποίων: σάκχαρα / waarvan: suikers / hvorav: sukkerarter / heraf: sukkerarter / josta: sokereita / od tega: sladkorji / od kojih: šećeri			3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Εδώδιμες ίνες / Vezels / Kostfiber / Fiber / Kostfibre / Ravintokuitu / Prehranske vlaknine / Vlakna			3,0 g	2,4 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Proteínas / Πρωτεΐνες / Eiwitten / Protein / Protein / Protein / Proteini / Beljakovine / Bjelančevine			13 g	10 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal / Sal / Αλάτι / Zout / Salt / Salt / Salt / Suola / Sol / Sol			0,01 g	0 g
La confezione contiene circa 62 porzioni da 80 g./The package contains approximately 62 servings of 80 g./L'emballage contient environ 62 portions de 80 g./Die Packung enthält ca. 62 Portionen à 80 g./Este paquete contiene aproximadamente 62 porciones de 80 g./A embalagem contém aproximadamente 62 porções de 80 g./Η συσκευασία περιέχει περίπου 62 μερίδες των 80 g./De verpakking bevat ongeveer 62 porties van 80 g./Pakken inneholder ca. 62 porsjoner på 80 g./Förpackningen innehåller ca 62 portioner à 80 g./Förpackningen indeholder ca. 62 portioner på 80 g./Pakkaus sisältää noin 62 80 g annosta./Embalaža vsebuje približno 62 obrokov po 80 g./Pakiranje sadrži oko 62 obroka po 80 g.				

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT1

SEE IMAGE English AUSTRALIA and NZ

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: 62 Serving size: 80 g	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
Energy	1220 kJ (291 Cal)	1520 kJ (364 Cal)
Protein, total	10.0 g	12.5 g
Fat, total	1.6 g	2.0 g
- saturated	0.4 g	0.5 g
Carbohydrate	57.0 g	71.2 g
- sugars	2.8 g	3.5 g
Dietary fibre	2.4 g	3.0 g
Sodium	4 mg	5 mg

Valid in Australia and New Zealand only

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT2

SEE IMAGE (JAPAN)

栄養成分表示 / 100g 当り

エネルギー	365	kcal
たんぱく質	11.4	g
脂質	2.0	g
炭水化物	75.3	g
食塩相当量	0.01	g

(この表示値は、目安です。)

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 5 KG CORTA



5 kg



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 5 KG CORTA



[illegible]

RGP 5 KG CORTA

TEMPI DI COTTURA ESPRESSA		TEMPI DI DOPPIA COTTURA	
EXPRESS COOKING TIME TEMPS DE CUISSON EXPRESS KÖCHZEIT A LA MINUTE TIEMPOS DE COCCIÓN EXPRES		DOUBLE COOKING TIME TEMPS DE CUISSON DOUBLE KÖCHZEIT FÜR RECHENBEREICHEN KÖCHZEIT TEMPOS DE COCCIÓN DOBLE	
TEMPO DE COCCIÓN / KÖCHZEIT (KÜHNIG) / RECHENBEREICHEN / WELTMETRO / CASAPAROLA / KÜHNIG SCHNITTEN		PRECOTTURA PRE-COOKING / PRE-CUISSON / VORBRÄHEN / PRECOCCIONE	
7 min	33 GOMITINI-COQUILLETTES	3.5 min	
11 min	44 MACCHERONI	3.5 min	
8 min	47 DITALINI RIGATI	4 min	
11 min	49 DITALINI RIGATI	5.5 min	
12 min	53 SEDANINI RIGATI	6 min	
12 min	70 MEZZE PENNE RIGATE	5.5 min	
8 min	71 PENNE LISATE	4 min	
12 min	72 PENNETTE RIGATE	5 min	
10 min	73 PENNE RIGATE	5.5 min	
12 min	83 TORTIGLIONI	6 min	
12 min	84 MEZZE MANICHE RIGATE	6 min	
12 min	85 GANCIO	5.5 min	
8 min	86 PIPE RIGATE	4 min	
10 min	91 PIPE RIGATE	5 min	
12 min	93 CONCHIGLIE RIGATE	6 min	
12 min	94 SEDANINI RIGATI	6 min	
11 min	98 FUSILLI	5.5 min	
    		 COMPLETAMENTO FINAL COOKING CUISSON FINALE FERTIGBRÄHEN COCCIÓN FINAL	
40 - 60 seconds / seconds segundos / segundos			

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 5 KG CORTA

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000835098 FUSILLI



Environmental Product Declaration

Pasta Food service 5 Kg

Gli impatti ambientali della Pasta Barilla FoodService 5Kg sono stati calcolati e certificati in accordo con il sistema internazionale EPD® (Dichiarazione Ambientale di Prodotto), che permette la pubblicazione di dati di impatto ambientale certificati.

Il documento in Italiano è scaricabile al link

<http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=9030#.UqV-HHdJlqM>

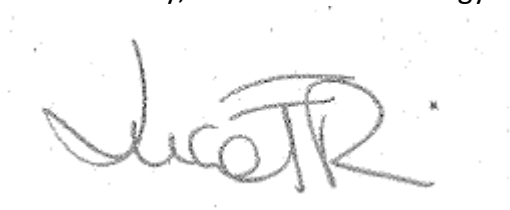
Environmental impacts of Barilla Food Service Pasta 5 Kg are calculated and certified in compliance with EPD® (Environmental Product Declaration) International System, which issues environmental impact data certificates.

Download the English document at link

<http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=9030#.UqV-HHdJlqM>

Luca F. Ruini

Health Safety, Environment & Energy Director





— FOR —
PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.*

*Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.
*Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.
*Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

FUSILLI
n° 98

COTTURA 11' ESPRESSA



5
kg



— FOR —
PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.*

*Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.
*Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.
*Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

5
kg



— FOR —
PROFESSIONALS

CLASSICA

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.*

*Grano duro selezionato. Qualità sempre costante.
*Blé dur sélectionné pour garantir une qualité constante.
*Ausgewählter Hartweizen. Für eine konstant hohe Qualität.

5
kg



Tel. 081/8612828 (pbx)
Fax 081/8612068
prestampa@adecasrl.it
commerciale@adeca.it

APPROVAZIONE ETICHETTA

Allegato PRO 07

Mod. 07.02

Rev. 0 del 20/09/2010

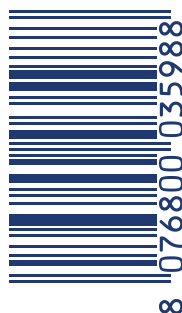
Società: BARILLA spa

cod. 3030052174

data: 18/11/2021

FUSILLI
n° 98

COTTURA **11'** ESPRESSA



FORMATO DI STAMPA: 100x55 mm

☐ RISTAMPA

☐ CON MODIFICA

☒ **NUOVA GRAFICA**

COLORI DI STAMPA

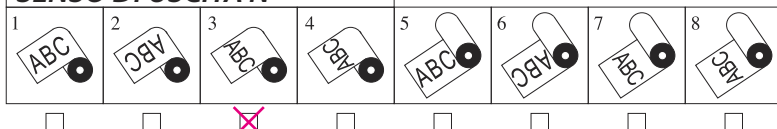
P3597

☐ VERNICE

☐ VERNICE PER SOVRASTAMPA

☐ PLASTIFICAZIONE

SENSO DI USCITA N°



Ø mand. interno n° **45mm**

Bob. da **215mm**

Quantità Tot.

Pregasi leggere attentamente e/o inserire i dati mancanti e ritornare la stessa a mezzo fax regolarmente firmata per approvazione. Non assumiamo responsabilità per eventuali errori non corretti nelle diciture o nel tracciato.

Diversamente preghiamo indicarci eventuali correzioni.

Apporre qui **timbro** e **firma** per procedere alla stampa

Data: 16/02/2022

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	Copackers Control	Plants
Operations Meal Solution	Central Planning Department	Packaging Department
Marketing – Trade Mktg	Qualità Assurance	Production
Vendor Assurance	R & D	Warehouse

NEW PM CODE RELATED ITEM	TYPE/DIMENSIONS RELATED PG	PRINTERS	PLANTS	COLOURS	CUTS / DESCRIPTION / MODIFICATION	
3030053605 USED ON 17 ITEMS See Items' list included in the email	FILM POLITENE 35µ + 35µ Fascia 725mm per passo meccanico PG: 3030019803	S.I.T. Italia STAMPA FLEXO	A - MU	6 FLEXO PRINT	Film unificato per vari formati PASTA SEMOLA CORTA SFUSA 5 Kg New Visual Identity 2022	FOOD SERVICE BARILLA

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

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

ROTOFLEX srl – Via G. di Vittorio 307/17 - 20099 Sesto San Giovanni (MI)

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.

COMUNICAZIONI PER LO STAMPATORE / INFORMATION FOR THE PRINTER

Si prega lo stampatore di comunicare all'Unità Graphical Packaging, almeno 7 giorni prima, la data di avviamento stampa, che dovrà sempre avvenire con ragionevole anticipo rispetto alla data richiesta di consegna del materiale stampato, per garantirci la possibilità di effettuare eventuali interventi correttivi alla stampa.

The supplier is kindly requested to confirm the printing start-up date to the Graphical Packaging Unit at least 7 days in advance.

Prego contattare / Please contact

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

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

Hieke Tabea Tabea.Hieke@barilla.com

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