

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000835065 FARFALLE 3X5KG

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)
1000835065	FARFALLE 3X5KG	960	08076809033190	264.0	599.0	350.0	16.07	15.0

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)
00000000000254	F.TO 65 FARFALLE 5 KG	3.0	8076800035650	580.0	285.0	100.0	5047.62	5000.0

2029000085 F.065 FARFALLE
 Formula Technical Specification - Rev AA - Issued
 Issued Date: Nov 7, 2022 9:12:52 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
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

Name	Ref Value	UOM
Length :	32.50	mm
Thickness :	1.10	mm
Width :	24.00	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: **durumhvete**, 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: **durumhvete**, 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:
durumvehnä jauho, 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: **durumvehnä jauho**, 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: Mar 2, 2024 8:13:55 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: Mar 2, 2024 8:13:55 PM

Language: NT

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringsvärde / Næringsdeklaration / Ravintosisältö / Oznacba hranilne vrednosti / Nutritivna deklaracija	100g	80g
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético / Energia / Ενέργεια / Energie / Energi / Energi / Energia / Energijaska vrednost / Energija	1521 kJ/359 kcal	1217 kJ/287 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / Lipidos / Λιπαρά / Vetten / Fett / Fett / 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 fedtsyrer / varav: mättat fett / heraf: mættede fedtsyrer / josta: tydyttyynyttä / 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 / Ugljikohidrati	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 / varav: sockerarter / heraf: sukkerarter / josta: sokereita / od tega: sladkorji / od kojih: šećeri	3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibras alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Εξωδμες 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 / Proteiini / 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 (Japanese)

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。)

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT2

SEE IMAGE (for Australia 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	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 for Australia and New Zealand

[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 5 KG SPECIALITÀ



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 5 KG SPECIALITÀ



TEMPI DI COTTURA ESPRESSA

EXPRESS COOKING TIME / TEMPS DE CUISSON EXPRESS
KÖCHZEIT A LA MINUTE / TEMPS DE CUISSON EXPRESS
TEMPO DI CUCINAZIONE / PRÉCUISSON
KOKOTID / KOKOTIDEN / FRIHVARINGSTID / FRIHVARINGSTIDEN
VALMISTUSAJA / EAS KAHANJA / BREWENJE / KAHANJA

60 GNOCCHETTI SARDI	14 min
65 FARFALLE	10 min
297 CELLENTANI	10 min



TEMPI DI DOPPIA COTTURA

DOUBLE COOKING TIME / TEMPS DE DOUBLE CUISSON / KOCHZEIT / TEMPS DE RÉGÉNÉRATION
KÖCHEN / TIEMPOS DE DOBLE COCCIÓN



PRÉCUISSURA

PRE-COOKING / PRÉ-CUISSON /
VORKÖCHEN / PRECOCCIONE

60 GNOCCHETTI SARDI	7 min
65 FARFALLE	5 min
297 CELLENTANI	5 min



COMPLEMENTO

FINAL COOKING / CUISSON FINALE / FERTIG
ZUBEHÖREND / COCCION FINAL

40 - 60
seconds / seconds / segundos
/sekunden / segundos



ECONOMY
ECONOMY
ECONOMY



PLASTIC
PLASTIC
PLASTIC



METAL
METAL
METAL



STEEL
STEEL
STEEL



PLASTIC
PLASTIC
PLASTIC

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 5 KG SPECIALITÀ

SPECIALITÀ

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000835065 FARFALLE



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>

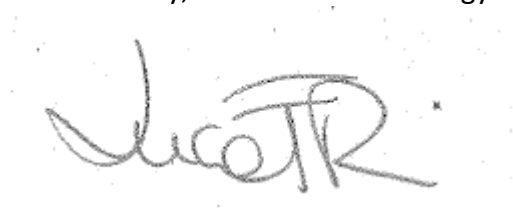
Environmental impacts of Barilla Food Service Pasta 5 Kg are calculated and certified in compliance with EPD® (Environmental Product Declaration) International System, which issues environmental impact data certificates.

Download the English document at link

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

Luca F. Ruini

Health Safety, Environment & Energy Director





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. 3030052180

data: 18/11/2021



FORMATO DI STAMPA: 100x55 mm

☐ RISTAMPA

☐ CON MODIFICA

☒ **NUOVA GRAFICA**

COLORI DI STAMPA

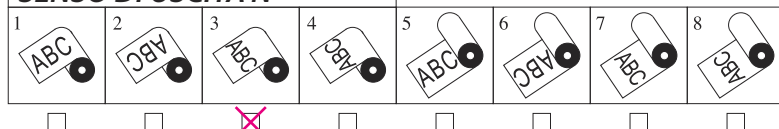
P3597

☐ 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

Barilla
DAL 1877

SPECIALITÀ

Barilla
DAL 1877



FOR
PROFESSIONALS

SPECIALITÀ

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

FARFALLE
n° 65

COTTURA 10' ESPRESSA



FOR
PROFESSIONALS

SPECIALITÀ

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

SPECIALITÀ

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

TEMPI DI COTTURA
EXPRESS COOKING TIME
KOCHZEIT A LA MANIÈRE
TEMPO DE COZINHA
KOKKOTUS AJALAMISEN
VALMISTUSAJAN
60 GNOCCHETTI
65 FARFALLE
297 CELLENTANI

TEMPI DI COTTURA
DOUBLE COOKING
CUISSON / KOCHZEIT
KOCHEN / TEMPO

PRE-COOKING
VORKOCH
60 GNOCCHETTI
65 FARFALLE
297 CELLENTANI

COMPLETA
FINAL COOKING
ZUBEREITUNG
40-60 MIN
SECONDA / DOPPEL
/ SECOND



TEMPI DI COTTURA
EXPRESS COOKING TIME
KOCHZEIT A LA MANIÈRE
TEMPO DE COZINHA
KOKKOTUS AJALAMISEN
VALMISTUSAJAN
60 GNOCCHETTI
65 FARFALLE
297 CELLENTANI

TEMPI DI COTTURA
DOUBLE COOKING
CUISSON / KOCHZEIT
KOCHEN / TEMPO

PRE-COOKING
VORKOCH
60 GNOCCHETTI
65 FARFALLE
297 CELLENTANI

COMPLETA
FINAL COOKING
ZUBEREITUNG
40-60 MIN
SECONDA / DOPPEL
/ SECOND



TEMPI DI COTTURA
EXPRESS COOKING TIME
KOCHZEIT A LA MANIÈRE
TEMPO DE COZINHA
KOKKOTUS AJALAMISEN
VALMISTUSAJAN
60 GNOCCHETTI
65 FARFALLE
297 CELLENTANI

TEMPI DI COTTURA
DOUBLE COOKING
CUISSON / KOCHZEIT
KOCHEN / TEMPO

PRE-COOKING
VORKOCH
60 GNOCCHETTI
65 FARFALLE
297 CELLENTANI

COMPLETA
FINAL COOKING
ZUBEREITUNG
40-60 MIN
SECONDA / DOPPEL
/ SECOND



1000 JOURNAL OF CLIMATE

5 kg

5 kg

The diagram illustrates the recycling process for various plastic waste categories. It features two main icons at the top: a recycling symbol (three arrows forming a triangle) and a circular arrow symbol. Below these, five boxes represent different waste categories, each with a specific label and a recycling symbol. The categories are: SACC0 PLASTICA (Reciclaça0 PLASTICA), BAG PLASTIC (PLASTIC Recycling), EMBALLAGE PLASTIQUE (Recyclage PLASTIQUE), BEUTEL KUNSTSTOFF (Entsorgung KUNSTSTOFF), and ENVASE DE PLASTICO (Reciclaça0 DE PLASTICO). Arrows indicate the flow of waste from collection to recycling.

	1220 g (291 Cal)	1520 g (364 Cal)
Energy	100.0 g	12.5 g
Protein	16.6 g	2.0 g
Fat, total	0.5 g	0.5 g
- saturated	57.0 g	70.0 g
- sugars	2.8 g	3.5 g
Dietary fibre	2.0 g	3.0 g
Sodium	4 mg	5 mg

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
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	
3030052641 ITEM 002461 ITEM 305078	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 SPECIALITÀ: FORMATI TRICOLORE New Visual Identity 2022	FOOD SERVICE BARILLA
3030052640 ITEM 002435 ITEM 835060 ITEM 835065	FILM POLITENE 35µ + 35µ Fascia 725mm per passo meccanico PG: 3030019803	S.I.T. Italia STAMPA FLEXO	A - F - MU	6 FLEXO PRINT	Film unificato per vari formati PASTA SEMOLA CORTA SFUSA 5 Kg SPECIALITÀ: FORMATI SPECIALI 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 garantirvi 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:

Only for 3030052640: HOVINE Alizee Alizee.HOVINE@barilla.com

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

Only for 3030052641: Leander Claes Claes.Leander@barilla.com

BARILLA SVERIGE AB - Registered office: PO BOX 6722, 113 85 Stockholm (Sweden)

Registry of Commerce number: 556518-4503 - Tax registration number: SE 556518-450301 - VAT number: SE 556518-4503

invosweden@barilla.com