

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016315 SPAGHETTINI 24X500G IMU EU

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)
1000016315	SPAGHETTINI 24X500G IMU EU	960	08076809073486	400.0	297.0	150.0	12.85	12.0

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)
00000000000282	F.TO 003 SPAGHETTINI G 500 INT'L	24.0	8076800195033	31.0	270.0	70.0	520.58	500.0

2029000009 F.003 SPAGHETTINI
 Formula Technical Specification - Rev AB - Issued Issued Date: Sep 7, 2021 12:17:34 PM

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
External Diameter :	1.42	mm
Length :	255	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: 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. Modalités de cuisson pour 100g de pâtes : 1 litre d'eau · 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et remuer de temps en temps. Temps de cuisson 5 min. Egoutter les pâtes et servir.

(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. Modalités de cuisson pour 100g de pâtes : 1 litre d'eau · 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et remuer de temps en temps. Temps de cuisson 5 min. Egoutter les pâtes et servir.

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. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 5 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer.

(NL) 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 5 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer.

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 5 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

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 5 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

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Ukrainian

UA Макаронні вироби з твердих сортів пшениці - СПАГЕТТІНІ. Склад: Борошно з твердих сортів **пшениці**, вода. Може містити сліди **сої** і **гірчиці**. Умови зберігання: зберігати в прохолодному і сухому місці. Краще спожити до та номер партії: вказані на упаковці. Спосіб приготування: 100 г макаронних виробів, 1 літр води, 7 г солі. Доведіть воду до кипіння і додайте сіль. Додайте макаронні вироби та варіть 5 хв., періодично помішуючи. Злийте й подавайте до столу. Виробник: Акціонерне товариство Барілла Г.е.Р Фрателлі, вулиця Мантова 166, 43122 Парма, Італія. Імпортёр: ТОВ «Італімпорт», вул. Михайла Бойчука, 6 оф.103, м. Київ, 01103 Україна, Тел. +380442390465, email: log_italimport@ukr.net. Претензії щодо якості приймає імпортер.

UA Макаронні вироби з твердих сортів пшениці - СПАГЕТТІНІ. Склад: Борошно з твердих сортів **пшениці**, вода. Може містити сліди **сої** і **гірчиці**. Умови зберігання: зберігати в прохолодному і сухому місці. Краще спожити до та номер партії: вказані на упаковці. Спосіб приготування: 100 г макаронних виробів, 1 літр води, 7 г солі. Доведіть воду до кипіння і додайте сіль. Додайте макаронні вироби та варіть 5 хв., періодично помішуючи. Злийте й подавайте до столу. Виробник: Акціонерне товариство Барілла Г.е.Р Фрателлі, вулиця Мантова 166, 43122 Парма, Італія. Імпортёр: ТОВ «Італімпорт», вул. Михайла Бойчука, 6 оф.103, м. Київ, 01103 Україна, Тел. +380442390465, email: log_italimport@ukr.net. Претензії щодо якості приймає імпортер.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (French, Dutch, English, Ukrainian)

Printing Date: Dec 21, 2021 2:01:58 AM

Language: NT

Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarde - Nutrition declaration - Поживна цінність					100g-r 80g-r %RI ¹⁾ /80g-r			¹⁾ RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Reference intake of an average adult / Середня референсна величина добового споживання для осіб старше 18 років (8400 kJ-kcal / 2000 kcal-kcal).
Énergie - Energie - Energy - Енергетична цінність	kJ-kcal	1521 359	1217 287	14% 14%	g-r	71,0 3,5	57,0 2,8	
Matieres grasses - Vetten - Fat - Жири	g-r	2,0	1,6	2%	g-r	3,0	2,4	
dont: acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - of which: saturates - з них насичені	g-r	0,5	0,4	2%	g-r	13,0	10,0	
					g-r	0,01	0,0	
Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Вуглеводи	g-r	71,0	57,0	22%	g-r	3,5	2,8	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. / В упаковці міститься приблизно 6 порцій по 80 г (g).
dont: sucres - waarvan: suikers - of which: sugars - з них цукри	g-r	3,5	2,8	3%	g-r	3,0	2,4	
Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Харчові волокна	g-r	3,0	2,4		g-r	13,0	10,0	
Protéines - Eiwitten - Protein - Білки	g-r	13,0	10,0	20%	g-r	0,01	0,0	
Sel - Zout - Salt - Сіль	g-r	0,01	0,0	0%	g-r			

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L



[illegible]

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

Printing Date: Dec 21, 2021 2:01:58 AM

BKP 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L

Barilla & le fratelli. Società per Azioni - Via Marconi 106, 41122 Parma - Italy
L'IMPRESA È REPERIBILE ANCHE IN TUTTI I PAESI MEMBER ASSOCIATI
PER IL SERVIZIO CLIENTI: 800 20 20 20

500g e

UN GESTE
D'AMOUR

NOUS TRAVAILLONS TOUS LES JOURS
AVEC PASSION POUR VOUS OFFRIR NOS
MEILLEURES PÂTES. PARTAGER LA
QUALITÉ, EST, POUR NOUS, LE PLUS
GRAND GESTE D'AMOUR.

DEMAIN C'EST
AUJOURD'HUI

VOUS CONNAISSEZ LES PÂTES BARILLA
DEPUIS TOUJOURS. LA FENÊTRE EN
PLASTIQUE A ÉTÉ SUPPRIMÉE ET AINSI
NOUS ÉVITONS L'UTILISATION DE
126 000 KG DE PLASTIQUE PAR AN*.

*Retrait de la fenêtre de la gamme Barilla
classique dans tous les pays sauf: USA,
Canada, Russie; estimation calculée sur les
packs vendus en 2020.

EEN TEKEN VAN
LIEFDE

WIJ SELECTEREN ONZE BESTE PASTA
VOOR U MET LIEFDE, WANT HET DELEN
VAN KWALITEIT IS HET ULTIME TEKEN
VAN LIEFDE.

VANDAAG BEGINT DE
TOEKOMST

U KENT DE PASTA VAN BARILLA SINDS
JAAR EN DAG. DAAROM HEBBEN WE HET
VENSTERTJE VERWUDD. ZO BESPAREN
WE 126.000 KG PLASTIC PER JAAR.*

*Plastic venster bij alle klassieke Barilla
verwijderd, behalve in: Verenigde Staten,
Canada, Rusland; schatting op basis van
verkoopcijfers uit 2020.

POUR NOUS, LA QUALITÉ EST UNE TRADITION FAMILIALE DEPUIS 1877.

WWW.BARILLA.COM

1877
Barilla

RECYCLABLE
VERPAKKING

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L

PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. Ingrédients: semoule de blé dur, eau. Peut contenir des traces de soja et de moutarde. Conserver dans un emballage fermé et sec. Modalités de cuisson pour 100g de pâtes : 1 litre d'eau, 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et remuer de temps en temps. Temps de cuisson 5 min. Egoutter les pâtes et servir.

DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRANESMEEL. Ingrediënten: harde tarwegrannesmeel, water. Kan sporen van soja en mosterd bevatten. Op een droge en goed geplaat bevelen. Bereidingsinstructies: 100g pasta + 1 liter water + 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 5 minuten onder af en toe roeren. Get af en server.

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 5 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. CB. Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XG, UK. For UK & Ireland to contact Barilla: www.barilla.co.uk

Макаронні вироби з твердих сортів пшениці - СПАГЕТТІНІ. Склад: борошно з твердих сортів пшениці, вода. Може містити сліди сої і гірчиці. Може містити сліди сої і гірчиці. Зберігати в прохолодному і сухому місці. Термін зберігання до 12 місяців. Спосіб приготування: 100 г макаронних виробів, 1 літр води, 7 г солі. Додати воду до кипіння і додати солі. Додати макаронні вироби та варити 5 хв, періодично помішувати. Злити й подальше до ступі. Виробник: Акціонерне товариство Барілла Г.З.Р. Фрателлі, вулиця Манткова 166, 43122 Парма, Італія. Імпортатор: ТОВ «Італіанфуд», вул. Миколаївська, 6-а/б, 103, м. Київ, 01103 Україна. Тел.: +380442390465, email: log_italimport@ukr.net. Перекази щодо вартості привілок: wms@itp.org.

SPAGHETTINI N°3

TAILLE RÉELLE DES PÂTES - WARE GROOTTE VAN PASTA

Elemento grafico / Graphic Element

Printing Date: Dec 21, 2021 2:01:58 AM

DWP 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L

Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarden - Nutrition declaration - Пищевая информация

	100g	80g	100g	100g	80g	100g
Energie - Energie - Energy	1521	1217	14%			
Energie uit vetten - Energië uit vetten - Energy from fat	359	287	14%			
Matières grasses - Vetten - Fat - Lipids	8.0	6.4	14%			
dont: acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - of which: saturates - из них: насыщенные жиры	0.5	0.4	2%			
Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Hydraten	71.0	56.8	28%			
dont: sucres - waarvan: suikers - of which: sugars - из них: сахара	3.5	2.8	3%			
Fibres alimentaires - Voedsel - Fibre - Kapselbestanddelen	3.0	2.4	3%			
Protéines - Eiwitten - Protein - Binnin	13.0	10.4	26%			
Sel - Zout - Salt - Cln	0.01	0.0	0%			

ean code

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000071003 SPAGHETTINI 25X500G INT'L

