

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000600053 SEDANINI n 53
SOC 1KGx9

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>
1000600053	SEDANINI n 53 SOC 1KGx9	960	08076809027489	195.0	485.0	235.0	9.55	9.0

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>
00000000000441	SEDANINI n 53 SOC 1KG	9.0	8076809527989	290.0	180.0	43.0	1008.51	1000.0

2029001807 F.053 SEDANINI RIGATI S.O.CHEF
Formula Technical Specification - Rev U - Issued
Issued Date: Aug 19, 2024 5:50:34 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 :	5.70	mm
Height :		mm
Length :	34.00	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

CH-IT - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data: (F) S.S. 16 km 684+300, 71122 Foggia (FG) / (E) S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (CE).

CH-IT - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data: (F) S.S. 16 km 684+300, 71122 Foggia (FG) / (E) S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (CE).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB-IE - 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.

GB-IE - 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 delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (AU-NZ)

NUTRITION INFORMATION					
Servings per package: 12					
Serving size: 80 g					
Average Quantity per Serving			Average Quantity per 100g		
Energy	1217	kJ (291 Cal)	1521	kJ (364 Cal)	
Protein	11.2	g	14	g	
Fat, total	1.6	g	2	g	
- saturated	0.3	g	0.4	g	
Carbohydrate	55.8	g	69.7	g	
- sugars	2.8	g	3.5	g	
Dietary fibre	2.4	g	3	g	
Sodium	4	mg	5	mg	
Valid for Australia and New Zealand					

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

IMAGE ONLY (Dutch, Swedish, French, Danish, South Africa, Spanish, German, English, Italian)

Language: NT1

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Näringsvärde / Voedingswaardevermelding / Næringsdeklaration			100 g	80 g
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético / Energi / Energie / Energi			1521 kJ	1217 kJ
			359 kcal	287 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / Fett / Velten / Fedt			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 / varav: mättat fett / waarvan: verzadigde vetzuren / heraf: mættede fedtsyrer			0,4 g	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Kolhydrat / Koolhydraten / Kulhydrat			70 g	56 g
di cui: zuccheri / of which: sugars / dont: sucres / davon: Zucker / de los cuales: azúcares / varav: sockerarter / waarvan: suikers / heraf: sukkerarter			3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fiber / Vezels / Kostfibre			3,0 g	2,4 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Protein / Eiwitten / Protein			14 g	11 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal / Salt / Zout / Salt			0,01g	<0,01 g
La confezione contiene circa 12 porzioni da 80 g. / The package contains approximately 12 servings of 80 g. / L'emballage contient environ 12 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 12 Portionen à 80 g. / Este paquete contiene aproximadamente 12 porciones de 80 g. / Förpackningen innehåller ca 12 portioner à 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 12 porties van 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 12 portioner på 80 g.				

Elemento fotografico / Photo Element

ATW 1000600053 SEDANINI FTO 53 GOLD



Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000600053 SEDANINI FTO 53 GOLD



Data: 30/05/2023

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	
3030056982 ITEM 600053	FILM Opp + PP Cast 435 X 325 PG: 3030056981	S.I.T. ITALIA FLEXO	(E) CASERTA	8 di 8 Coprenza: 193.5%	N° 53	Film SEDANINI RIGATI da 1 Kg New Visual Identity 2023 SELEZIONE ORO CHEF FOOD SERVICE
3030056537 ITEM 022412	FILM Opp + PP Cast 510 X 300 PG: 3030056535	S.I.T. ITALIA FLEXO	(MU) MUGGIA	8 di 8 Coprenza: 188.8%	N° 187	Film CASARECCE da 1 Kg New Visual Identity 2023 (New Item) SELEZIONE ORO CHEF FOOD SERVICE
3030056631 ITEM 022432	FILM Opp + PP Cast 510 X 350 PG: 3030056533	S.I.T. ITALIA FLEXO	(MU) MUGGIA	8 di 8 Coprenza: 201.1%	N° 65	Film FARFALLE da 1 Kg New Visual Identity 2023 (New Item) SELEZIONE ORO CHEF FOOD SERVICE
3030057000 ITEM 001817	FILM LLDPE 35µ + 35µ 725 X 420 PG: 3030056999	S.I.T. ITALIA FLEXO	(MU) MUGGIA	8 di 8 Coprenza: 172.6%	N° 72	Film PENNETTE RIGATE da 3 Kg New Visual Identity 2023 SELEZIONE ORO CHEF FOOD SERVICE

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
---	--

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

[Only for item 022412] Nyberg Madeleine madeleine.nyberg@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

[Only for item 600053, 022432, 001817] Scalia Giuseppe Giuseppe.Scalia@barilla.com

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

[usare Numero d'Ordine annuale Italia]