

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000600084 MEZZE
MANICHE RIG. N 84 SOC 1Kgx9

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)
1000600084	MEZZE MANICHE RIG. N 84 SOC 1Kgx9	960	08076809044349	240.0	595.0	275.0	9.799996	9.0

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)
00000000000589	MEZZE MANICHE RIG. N 84 SOC 1Kg	9.0	8076809528061	345.0	230.0	47.0	1011.5	1000.0

2029001884 F.284 MEZZE MANICHE RIG. S.O.CHEF
Formula Technical Specification - Rev T - Issued
Issued Date: Dec 1, 2023 12:30:09 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 :	14.30	mm
Length :	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

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 tra parentesi vicino alla data: (A) Via Mantova 166, 43122 Parma (PR) / (F) S.S. 16 km 684+300, 71122 Foggia (FG) / (E) S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (CE) / (MU) Strada delle Saline 29, 34015 Muggia (TS).

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 tra parentesi vicino alla data: (A) Via Mantova 166, 43122 Parma (PR) / (F) S.S. 16 km 684+300, 71122 Foggia (FG) / (E) S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (CE) / (MU) Strada delle Saline 29, 34015 Muggia (TS).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

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

NL-BE - 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: Dutch

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. 00 0553199.

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: 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 dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

AU-NZ - 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.

AU-NZ - 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: English ZA

ZA - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat (gluten). May contain traces of soy.** Store in a cool and dry place. For South Africa: Imported by Tacoma Foods, 17 Manchester Street, Airport Industria 2, 7490, Cape Town, South Africa.
Tel: +27 (0) 21 385 1366.

ZA - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat (gluten). May contain traces of soy.** Store in a cool and dry place. FOR SOUTH AFRICA: Imported by Tacoma Foods, 17 Manchester Street, Airport Industria 2, 7490, Cape Town, South Africa. Tel: +27 (0) 21 385 1366.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

CH-FR-LU-BE - 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.

CH-FR-LU-BE - 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: German

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

AT-CH-DE-BE - 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

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

ES - 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

Language: Swedish

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 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 SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (Australia-New Zeland)

NUTRITION INFORMATION					
Servings per package: 37					
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 359 kcal	1217 kJ 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 1000600084 MEZZE MANICHE RIG. 84 GOLD



Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000600084 MEZZE MANICHE RIG. 84 GOLD



Data: 03/11/2023

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	
3030059375 ITEM 600084	FILM Opp + PP Cast 510 X 375 PG: 3030056995	S.I.T. ITALIA FLEXO	A- E-F-MU	2 di 8 Coprenza: 202.1%	N° 84 Film MEZZE MANICHE da 1 Kg Inserimento plant Italia (tutti)	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 ✉ paolo.dondi@barilla.com	☎ +39/0521/262043] +39/335/6326985	Michele Poma ✉ michele.poma@barilla.com	☎ +39/0521/263336] +39/338/7861540
--	--	---	--

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

Francesca Righi Francesca.Righi@barilla.com

Barilla G. e R. Fratelli – Società per Azioni Via Mantova 166, 43122 – Parma – Italy
[NON usare Numero d'Ordine annuale Italia, richiederne uno ad hoc]



— FOR —
PROFESSIONALS

SELEZIONE ORO CHEF

IMPROVED BLEND OF DURUM WHEAT.
DESIGNED FOR ALL PROFESSIONAL USES.*

MEZZE MANICHE RIGATE n° 84

COTTURA 12' ESPRESSA



* Miscela migliorata di semole di grani duri. Studiata per tutti gli usi professionali.

* Amélioration du mélange de blé dur. Conçue pour tous les usages professionnels.

* Verbesserte Hartweizenmischung. Entwickelt für alle professionellen Anwendungsbereiche.



1
kg

Barilla®
DAL 1877

SELEZIONE

MEZZE MANICHE

CONFEZIONE
DOPPIA COTTURA
DOPPE COOKING
REHEATS 40-60s
COTTURA

DAL 1877