

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000271167 GREEN
TAGL.12X500G LC**

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>
1000271167	GREEN TAGL.12X500G LC	300	08076809059053	363.0	573.0	234.0	7.250482	6.0

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>
00000000000926	F.TO 167 TAGLIAT. VERDI "LA COLLEZIONE"	12.0	8076809523721	85.0	185.0	220.0	552.44	500.0

2029001067 F.167 TAGLIATELLA VERDE SEMOLA (EU)

Formula Technical Specification - Rev K - Issued

Issued Date: Jan 16, 2017 11:51:43 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

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 microbologique.

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: English

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH - Ingredients: durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (1.8%). **May contain traces of soy.** Cooking time: 6 min. Net weight: 500g. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. ***Barilla, Masters of Pasta.** Since 1877, our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow.

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH - Ingredients: durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (1.8%). **May contain traces of soy.** Cooking time: 6 min. Net weight: 500g. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. ***Barilla, Masters of Pasta.** Since 1877, our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS - Ingrédients : semoule de **blé** dur, eau, épinards déshydratés (1,8%). **Peut contenir des traces de soja.** Conserver dans un endroit frais et sec. Modalité 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 6 min. Egoutter les pâtes. ***Barilla, les Maîtres des Pâtes.** Depuis 1877, nous consacrons toute notre passion à la fabrication des pâtes et nous améliorons notre savoir-faire pour vous offrir de délicieuses pâtes 'al dente', aujourd'hui comme demain.

F PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS - Ingrédients : semoule de **blé** dur, eau, épinards déshydratés (1,8%). **Peut contenir des traces de soja.** Conserver dans un endroit frais et sec. Modalité 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 6 min. Egoutter les pâtes. ***Barilla, les Maîtres des Pâtes.** Depuis 1877, nous consacrons toute notre passion à la fabrication des pâtes et nous améliorons notre savoir-faire pour vous offrir de délicieuses pâtes 'al dente', aujourd'hui comme demain.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT - Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser, Spinat (1,8%). **Kann Spuren von Sojabohnen enthalten.** Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren. Kochzeit 6 Min. Beim Abgießen Wasser nicht vollständig abtropfen lassen. ***Barilla, Masters of Pasta.** Seit 1877 gilt unsere ganze Leidenschaft der Herstellung von Pasta. Wir erweitern stetig unser Wissen, um Dir großartige „al dente“ - Pasta zu bieten, heute wie auch morgen.

Ⓢ TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT - Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser, Spinat (1,8%). **Kann Spuren von Sojabohnen enthalten.** Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren. Kochzeit 6 Min. Beim Abgießen Wasser nicht vollständig abtropfen lassen. ***Barilla, Masters of Pasta.** Seit 1877 gilt unsere ganze Leidenschaft der Herstellung von Pasta. Wir erweitern stetig unser Wissen, um Dir großartige „al dente“ - Pasta zu bieten, heute wie auch morgen.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI DURUMVEHNÄ-PINAATTIPASTA. Ainekset: **durumvehnä jauho**, vesi, pinaattijauhe (1,8%). **Saattaa sisältää jämiä soijasta**. Keitto-ohje: 100g pastaa, 1 l vesi, 7g suolaa. Lisää suola ja pasta kiehuvaan veteen, sekoita. Keitä pastaa 6 minuuttia. Kaada vettä pois. Valmis tarjottavaksi. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kaluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi. ***Barilla, Pastan Päälliköt**. Vuodesta 1877 lähtien pasta on ollut ainoa intohimomme. Kartutamme tietojamme, jotta osaisimme valmistaa huippumaukasta al dente -pastaa, sekä tänään että huomenna.

FI DURUMVEHNÄ-PINAATTIPASTA. Ainekset: **durumvehnä jauho**, vesi, pinaattijauhe (1,8%). **Saattaa sisältää jämiä soijasta**. Keitto-ohje: 100g pastaa, 1 l vesi, 7g suolaa. Lisää suola ja pasta kiehuvaan veteen, sekoita. Keitä pastaa 6 minuuttia. Kaada vettä pois. Valmis tarjottavaksi. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kaluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi. ***Barilla, Pastan Päälliköt**. Vuodesta 1877 lähtien pasta on ollut ainoa intohimomme. Kartutamme tietojamme, jotta osaisimme valmistaa huippumaukasta al dente -pastaa, sekä tänään että huomenna.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Nordic

S DK N PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT/ PASTA AF DURUMHVEDE MED SPINAT/ DURUMHVETEPASTA MED SPINAT - Ingredienser: **durumvete** / **durumhvede** / **durumhvete**- vatten / vand / vann - torkad spenat (1,8%) / tørret spinat (1,8%) / tørket spinat (1,8%) - **Kan innehålla spår av sojabönor / Kan indeholde spor af soja / Kan inneholde spor av soyabønner** - 100g PASTA - 1L. VATTEN / VAND / VANN - 7g SALT: Tillsätt / Tilsett saltet i det kokande vattnet / kogende vand / kokende vannet. Lägg / Læg / Legg i pastan /pastaen och rör / og rør om. Låt koka / Koges / La koke i 6 minutter. Häll / Hell bort vattnet / vandet / vannet och servera / og server - Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig - ADRESS NEDAN / ADRESSE NEDENFOR - Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81 / Distributør: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no.***Barilla, Mästare på Pasta.** Vi har framställt pasta med stor passion sedan 1877 och varje dag ökar vi vår kunskap för att ge dig pasta al dente. / ***Barilla, Pastaens Mester.** Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / ***Barilla, Mestere i Pasta.** Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

(S) (DK) (N) PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT/ PASTA AF DURUMHVEDE MED SPINAT/ DURUMHVETEPASTA MED SPINAT - Ingredienser: **durumvete** / **durumhvede** / **durumhvete** - vatten / vand / vann - torkad spenat (1,8%) / tørret spinat (1,8%) / tørket spinat (1,8%) - **Kan innehålla spår av sojabönor / Kan indeholde spor af soja / Kan inneholde spor av soyabønner** - 100g PASTA - 1L. VATTEN / VAND / VANN - 7g SALT: Tillsätt / Tilsett saltet i det kokande vattnet / kogende vand / kogende vannet. Lägg / Læg / Legg i pastan /pastaen och rör / og rør om. Låt koka / Koges / La koke i 6 minutter. Häll / Hell bort vattnet / vandet / vannet och servera / og server - Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig - ADRESS NEDAN / ADRESSE NEDENFOR - Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81 / Distributør: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no.***Barilla, Mästare på Pasta.** Vi har framställt pasta med stor passion sedan 1877 och varje dag ökar vi vår kunskap för att ge dig pasta al dente. / ***Barilla, Pastaens Mester.** Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / ***Barilla, Mestere i Pasta.** Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovenian

SLO SUŠENE TESTENINE S ŠPINAČO - iz pšeničnega zdroba durum. Neto količina: 500g. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda, dehidrirana špinača (1,8%). **Lahko vsebuje zrnje soje v sledovih.** Hranite v suhem prostoru. Uporabno najmanj do datuma označenega na embalaži. Način priprave: V liter vrele vode dodajte 7g soli in 100g testenin. Čas kuhanja je označen na embalaži. Kontakt za potrošnike: Barilla Adriatik d.o.o., Tržaška 315, Ljubljana. ***Barilla, Mojstri testenin.** Testenine so že od leta 1877 naša ena in edina strast. Ves čas izpopolnjujemo svoje znanje, da so naše odlične testenine vedno "al dente" - danes in v bodoče.

(SLO) SUŠENE TESTENINE S ŠPINAČO - iz pšeničnega zdroba durum. Neto količina: 500g. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda, dehidrirana špinača (1,8%). **Lahko vsebuje zrnje soje v sledovih.** Hranite v suhem prostoru. Uporabno najmanj do datuma označenega na embalaži. Način priprave: V liter vrele vode dodajte 7g soli in 100g testenin. Čas kuhanja je označen na embalaži. Kontakt za potrošnike: Barilla Adriatik d.o.o., Tržaška 315, Ljubljana. ***Barilla, Mojstri testenin.** Testenine so že od leta 1877 naša ena in edina strast. Ves čas izpopolnjujemo svoje znanje, da so naše odlične testenine vedno "al dente" - danes in v bodoče.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Croatian

HR SRB BIH MNE SUŠENA TJESTENINA (TESTENINA) SA (DODATKOM) ŠPINATOM (SPANACA). Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, sušeni špinat (spanać) (1,8%). **Može sadržavati (da sadrži) zrna soje (soju) u tragovima.** Čuvati na suhom mjestu (suvom mestu). Najbolje upotrijebiti (upotrebiti) do: datuma utisnutog na pakiranju (pakovanju). Upute (Uputstvo) za pripremu: na litru kipuće (ključale) vode dodati 7g soli i 100g tjestenine (testenine). Vrijeme kuhanja otisnuto je na pakiranju (Vreme kuvanja utisnuto na pakovanju). Proizvođač: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 - Parma, Italija, www.barilla.com. 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. Za SRB: AWT International d.o.o. Batajnički drum 283f, 11080 Beograd Srbija tel: 011/3304-600. ***Barilla, Majstori tjestenine/testenine.** Od 1877. godine naša je jedna i jedina strast tjestenina/testenina i zato/zbog toga neprestano/stalno unaprjeđujemo/unapređujemo svoje znanje kako bismo proizveli odličnu tjesteninu/testeninu "al dente" – danas i ubuduće.

HR SRB BIH MNE SUŠENA TJESTENINA (TESTENINA) SA (DODATKOM) ŠPINATOM (SPANACA). Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, sušeni špinat (spanać) (1,8%). **Može sadržavati (da sadrži) zrna soje (soju) u tragovima.** Čuvati na suhom mjestu (suvom mestu). Najbolje upotrijebiti (upotrebiti) do: datuma utisnutog na pakiranju (pakovanju). Upute (Uputstvo) za pripremu: na litru kipuće (ključale) vode dodati 7g soli i 100g tjestenine (testenine). Vrijeme kuhanja otisnuto je na pakiranju (Vreme kuvanja utisnuto na pakovanju). Proizvođač: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 - Parma, Italija, www.barilla.com. 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. Za SRB: AWT International d.o.o. Batajnički drum 283f, 11080 Beograd Srbija tel: 011/3304-600. ***Barilla, Majstori tjestenine/testenine.** Od 1877. godine naša je jedna i jedina strast tjestenina/testenina i zato/zbog toga neprestano/stalno unaprjeđujemo/unapređujemo svoje znanje kako bismo proizveli odličnu tjesteninu/testeninu "al dente" – danas i ubuduće.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE - Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, water, gedroogde spinazie (1,8%). **Kan sporen van soja bevatten.** Kooktijd: 6 min. Op een droge en koele plaats bewaren. ***Barilla, Meesters in Pasta.** Sinds 1877 is pasta onze enige en echte passie geweest en vergroten we onze kennis om 'al dente' pasta te kunnen maken, nu en in de toekomst.

NL DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE - Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, water, gedroogde spinazie (1,8%). **Kan sporen van soja bevatten.** Kooktijd: 6 min. Op een droge en koele plaats bewaren. ***Barilla, Meesters in Pasta.** Sinds 1877 is pasta onze enige en echte passie geweest en vergroten we onze kennis om 'al dente' pasta te kunnen maken, nu en in de toekomst.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



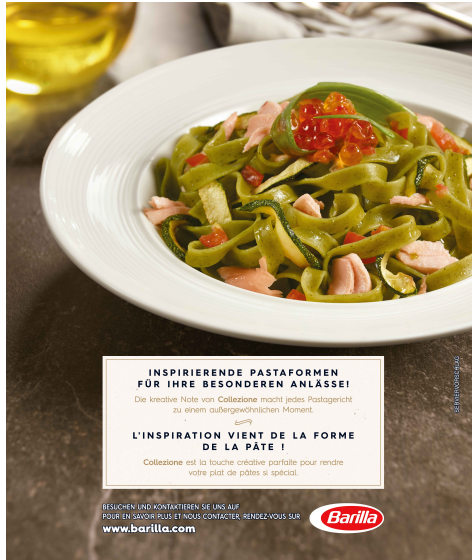
Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



COLLEZIONE
TAGLIATELLE CON SPINACI

BEST BEFORE / A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT /
PARASTA ENNEN / BAST FÖRE / BEDST FÖR / BEST FÖR / UPORABNO NAJMANJ DO / NAJBOLJE UPOTRJEBITI DO

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

500g^e

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH / PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS / TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT /
DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE / DURUMVEHŃA PINAATTI PASTA / PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT / PASTA AF DURUMHVEDE MED SPINAT /
DURUMHVETEPASTA MED SPINAT / SUŠENE TESTENINE S SPINACI / SUŠENA TJESTENINA SA SPINATOM

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC

