

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000014305 TAGLIATELLE GF UNIFIED 8X300g

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>
1000014305	TAGLIATELLE GF UNIFIED 8X300g	730	08076809063029	398.0	298.0	208.0	3.2	2.4

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>
00000000027087	TAGLIATELLE GF UNIFIED 8X300g	8.0	8076809571586	93.0	138.0	195.0	347.0	300.0

2029005411 F.GF 230 TAGLIATELLE SENZA GLUTINE

Formula Technical Specification - Rev I - Issued

Issued Date: Dec 12, 2022 9:36:30 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.60	%
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 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: Danish

DK GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsme (60%), gult majsme (29,5%), brunt risme (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Tilberedningstid: 7 min. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S Stamholmen 151,4. Sal, 2650 Hvidovre. Tel: +4544 57 5859 www.barilla.dk

Ⓜ GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsme (60%), gult majsme (29,5%), brunt risme (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Tilberedningstid: 7 min. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S Stamholmen 151,4. Sal, 2650 Hvidovre. Tel: +4544 57 5859 www.barilla.dk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

NO GLUTENFRI PASTA - Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: hvitt maismel (60%), gult maismel (29,5%), brunt rismel (10%), vann, emulgator: mono- og diglyserider av fettsyrer. Koketid: 7 minutter. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.Barilla.no

Ⓝ GLUTENFRI PASTA - Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: hvitt maismel (60%), gult maismel (29,5%), brunt rismel (10%), vann, emulgator: mono- og diglyserider av fettsyrer. Koketid: 7 minutter. 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-FI GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. Ingredienser: vitt majsmjöl (60%), gult majsmjöl (29,5%), brunt ris mjöl (10%), vatten, emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror. Koktid: 7 minuter. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

SE FI GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. Ingredienser: vitt majsmjöl (60%), gult majsmjöl (29,5%), brunt ris mjöl (10%), vatten, emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror. Koktid: 7 minuter. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB-MT GLUTEN-FREE PASTA MADE OF WHITE CORN, YELLOW CORN AND BROWN RICE. Specifically formulated for people intolerant to gluten. Ingredients: white corn flour (60%), yellow corn flour (29.5%), brown rice flour (10%), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids. Cooking time: 7 min. For GB: imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: To contact Barilla: www.barilla.com. Store in a cool and dry place.

GB MT GLUTEN-FREE PASTA MADE OF WHITE CORN, YELLOW CORN AND BROWN RICE. Specifically formulated for people intolerant to gluten. Ingredients: white corn flour (60%), yellow corn flour (29.5%), brown rice flour (10%), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids. Cooking time: 7 min. For GB: imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: To contact Barilla: www.barilla.com. Store in a cool and dry place.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

BE-NL GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 7 minuten. Op een droge en koele plaats bewaren.

(BE) (NL) GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 7 minuten. Op een droge en koele plaats bewaren.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BE-CH-FR-LU SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson: 7 minutes. Conserver dans un endroit frais et sec.

BE CH FR LU SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson: 7 minutes. Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-BE-CH-DE GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 7 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

AT BE CH DE GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 7 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Valmistusaika: 7 minuuttia. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.Barilla.fi

FI GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Valmistusaika: 7 minuuttia. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.Barilla.fi

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Dutch, French, German, Swedish, Danish, Norwegian, Finnish, English)

Printing Date: Dec 24, 2023 7:33:49 PM

Language: NT

Declaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration - Nutrition declaration - Voedingswaarde - Näringsvärde - Näringsinnehåll - Næringsdeklaration - Ravintosisältö					100g	80g	%R ⁽¹⁾ /80g
Énergie - Energie - Energy - Energie - Energi - Energi - Energi - Energia	kJ/kcal	1518/358	1214/286	14%			
Matières grasses - Fett - Fat - Vetten - Fett - Fett - Fedt - Rasva	g	1,5	1,2	2%			
dont: acides gras saturés - davon: gesättigte Fettsäuren - of which: saturates - waarvan: verzadigde vetzuren - varav: mättat fett - hvorav: mettede fettsyrer - heraf: mættede fedtsyrer - josta: tydyttyynyttä	g	0,3	0,2	1%			
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatti	g	79	63	24%			
dont : sucres - davon: Zucker - waarvan: suikers - of which: sugars - varav: sockerarter - hvorav: sukkerarter - heraf: sukkerarter - josta: sokereita	g	< 0,5	< 0,5	0%			
Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Fibre - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu	g	1,1	0,9				
Protéines - Eiweiß - Protein - Eiwitten - Protein - Protein - Protein - Proteiini	g	6,5	5,2	10%			
Sel - Salz - Salt - Zout - Salt - Salt - Salt - Suola	g	< 0,01	< 0,01	0%			

⁽¹⁾RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Reference intake of an average adult / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referanseintak for en voksen gjennomsnittsperson / Referenceindtag for en voksen gennemsnitsperson / Aikuisen keskiarvoikäyttöäin saannin vertailuarvo (8400 kJ/2000 kcal).

L'emballage contient environ 4 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 4 Portionen à 80 g. / The package contains approximately 4 servings of 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 4 porties van 80 g. / Förpackningen innehåller ca 4 portioner á 80 g. / Pakken inneholder ca. 4 porsjoner på 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 4 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin neljä 80 g annosta.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000014305 TAGLIATELLE GF ITA 8X300g



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000014305 TAGLIATELLE GF ITA 8X300g



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000014305 TAGLIATELLE GF ITA 8X300g



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000014305 TAGLIATELLE GF ITA 8X300g



Barilla
G. e R. Fratelli
Società per Azioni

DATA:
03-04-2023

DESORPTIONE PRODOTTO: AST. TAGLIATELLE 300g - UNIFIED
GLUTEN FREE

1
Cyan

2
Red
P. 220

3
Yellow

4
Blue
P. 3597

5
Azzurro
FDN

6
Azzurro
TXT

COLORE: N°

CORRENZE
INCHIOSTRI
%

1%

5%

5%

22%

40%

2%

75%

NOTE:

CODICE EAN:
8076809571586

N° CARTELLA:
RC 59046

CODICE IMBALLO:
3030056707

DATA E FIRMA BARILLA

ITEM:
014305

DESIGNO:
119492AS

SERVIVORSCHLAG

SANS GLUTEN. PLEIN DE GOÛT
GLUTENFREI. VOLLER GESCHMACK

WWW.BARILLA.COM

Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration - Nutrition declaration - Voedingswaarde - Näringsvärde - Næringsinnhold - Næringsdeklaration - Ravintolisäältö		100g	80g	%RI**/80g	
Energie - Energie - Energie - Energie - Energi - Energi - Energia		kJ/kcal	1518/358	1214/286	14%
Matières grasses - Fett - Fat - Vetten - Fett - Fett - Fedt - Rasva		g	1,5	1,2	2%
dont: acides gras saturés - davon: gesättigte Fettsäuren - of which: saturates - waarvan: verzadigde vetzuren - varav: mättat fett - hvorav: mettede fettsyrer - heraf: mættede fedtsyrer - josta: tyydyttynytät		g	0,3	0,2	1%
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatit		g	79	63	24%
dont: sucres - davon: Zucker - waarvan: suikers - of which: sugars - varav: sockerarter - hvorav: sukkerarter - heraf: sukkerarter - josta: sokereita		g	< 0,5	< 0,5	0%
Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Fibre - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu		g	1,1	0,9	
Protéines - Eiweiß - Protein - Eiwitten - Protein - Protein - Proteini		g	6,5	5,2	10%
Sel - Salz - Salt - Zout - Salt - Salt - Suola		g	< 0,01	< 0,01	0%

L'emballage contient environ 4 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 4 Portionen à 80 g. / The package contains approximately 4 servings of 80 g. /
De verpakking bevat ongeveer 4 porties van 80 g. / Förpackningen innehåller ca 4 portioner à 80 g. / Pakken inneholder ca. 4 porjoner på 80 g. /
Förpackningen indeholder ca. 4 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin neljä 80 g annosta.

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN • GLUTENFREI
TAGLIATELLE

TAILLE RÉELLE DES PÂTES
ECHTE GRÖSSE DER PASTA

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson : 7 minutes. Conserver dans un endroit frais et sec.

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 7 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ GLUTEN-FREE PASTA MADE OF WHITE CORN, YELLOW CORN AND BROWN RICE. Specifically formulated for people intolerant to gluten. Ingredients: white corn flour (60%), yellow corn flour (29,5%), brown rice flour (10%), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids. Cooking time: 7 min. For GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: To contact Barilla: www.barilla.com. Store in a cool and dry place.

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ GLUTENVRIJE GRANESPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 7 minuten. Op een droge en koele plaats bewaren.

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. Ingredienser: vitt majsmjöl (60%), gult majsmjöl (29,5%), brunt rismjöl (10%), vatten, emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror. Koktid: 7 minuter. Förvaras tørt og svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ GLUTENFRI PASTA - Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: hvitt maismel (60%), gult maismel (29,5%), brunt rismel (10%), vann, emulgator: mono- og diglycerider av fettsyrer. Koketid: 7 minutter. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.Barilla.no

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvitt maismel (60%), gult maismel (29,5%), brunt rismel (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fettsyrer. Tilberedningstid: 7 min. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S Stamholmen 151, A. Sal, 2650 Hvidovre. Tel: +4544 57 5859 www.barilla.dk

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ GLUTENITON PASTA - Gluteenille intolerantteille henkilöille tarkoitettu erityiskosteutus - Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Valmistusaika: 7 minuuttia. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malminkatu 18, 00700 Helsinki, www.Barilla.fi

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN • GLUTENFREI
TAGLIATELLE

TAILLE RÉELLE DES PÂTES
ECHTE GRÖSSE DER PASTA

AL DENTE 7 MINUTI

300g e

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / BEST BEFORE /
TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / BAST FÖRE / BEST FÖR / BEDST FÖR / PARASTA ENNEN

SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN / GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM
VOLLKORN-REISMEHL / GLUTEN-FREE PASTA MADE OF WHITE CORN, YELLOW CORN AND
BROWN RICE / GLUTENVRIJE GRANESPECIALITEIT / GLUTENFRI PASTA /
GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENITON PASTA

300g e

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

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN • GLUTENFREI
TAGLIATELLE

TAILLE RÉELLE DES PÂTES
ECHTE GRÖSSE DER PASTA

AL DENTE 7 MINUTI

300g e

POUR DE MERVEILLEUSES IDÉES
DE RECETTES SANS GLUTEN, RENDEZ-VOUS SUR
FÜR INSPIRIERENDE GLUTENFREIE
REZEPTE BESUCHE UNS AUF
WWW.BARILLA.COM

Cod. imp. 3030056707
Item 014305
Dimensioni 138x93x195
Fustella 31.55

Data: 17/03/2023

Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine)

Repro material delivery communication (this is not an order confirmation)

A/To:	Copackers Control	Plants
Buyer Packaging Material	Central Planning Department	Packaging Department
Operations Meal Solution	Qualità Assurance	Production
Marketing – Trade Mktg	R & D	Warehouse
Vendor Assurance		

ITEM	Description	COLOURS	OWNER	PROCESS OWNER	FUSTELLA/ Type/Dimensions	PRINTERS	PLANT	NEW PG CODE	NEW PM CODE
14305	TAGLIATELLE GF 300G	6	UNIFIED	alica.sommer@barilla.com	31.55	De Robertis	ANDRIANI	3030056706	3030056707
11413	COQUILLETES GF 400G	6	INT'L	lorenzo.lobba@barilla.com	31.52	De Robertis	ANDRIANI	3030056969	3030057084
14686	SPAGHETTI GF 400G	6	INT'L	alberto.costella@barilla.com	31.29	De Robertis	ANDRIANI	3030056709	3030056777
16908	LASAGNE GF 25OG	6	EU	lorenzo.lobba@barilla.com	31.98	De Robertis	ANDRIANI	3030056967	3030056968

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / [Repro material are available c/o:](#)

ROSSOCARMINIO - (VR)

e verranno consegnati direttamente agli stampatori / [and it will be delivered directly to the printers](#)

Le prove colore approvate, verranno spedite direttamente da Barilla allo stampatore
The selections are fitted with colour printing proof, single proof for each colours, hp printing proof valid only for texts, films, cd for engraving cylinders (files .tiff monocrome)
Colour proofs approved will be directly delivered to the printer from Barilla

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.

Barilla TECHNICAL DEVELOPMENT UNIT
The Italian Food Company Since 1877
PACKAGING DESIGN & STRATEGIES
DESIGNING TACTICS
GRAPHICAL PACKAGING – MEAL SOLUTIONS
PAOLO DONDI – MICHELE POMA