

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC INT'L

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)
1000012498	PAGLIA&FIENO 12X500G LC INT'L	300	08076809037068	363.0	573.0	209.0	7.2400007	6.0

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)
00000000026061	F.TO 160 PAGLIA E FIENO LA COLLEZ. 500G	12.0	8076809523769	85.0	185.0	195.0	551.7	500.0

2029001060 F.160 PAGLIA E FIENO SEMOLA (EU)
Formula Technical Specification - Rev K - Issued Issued Date: Aug 20, 2024 2:08:34 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 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: Greek

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό) 50%, ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** με αφυδατωμένο σπανάκι (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό, αφυδατωμένο σπανάκι (0,9%•)) 50%. •% ποσοστό εκφρασμένο επί του τελικού προϊόντος. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Οδηγίες μαγειρέματος: 100g ζυμαρικών • 1 λίτρο νερό • 7g αλάτι . Βράστε το νερό και προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε για 8 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Στραγγίστε και σερβίρετε. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210- 5197800. ***Ιδιαίτερα σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**

GR ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό) 50%, ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** με αφυδατωμένο σπανάκι (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό, αφυδατωμένο σπανάκι (0,9%•)) 50%. •% ποσοστό εκφρασμένο επί του τελικού προϊόντος. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Οδηγίες μαγειρέματος: 100g ζυμαρικών • 1 λίτρο νερό • 7g αλάτι . Βράστε το νερό και προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε για 8 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Στραγγίστε και σερβίρετε. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210- 5197800. ***Ιδιαίτερα σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT DEHYDRIERTEM SPINAT. Zutaten: Teigwaren aus **Hartweizengrieß** (**Hartweizengrieß**, Wasser) 50%, Teigwaren aus **Hartweizengrieß** mit Spinat (**Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (0,9%*)) 50%. *% bezogen auf das Endprodukt. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 8 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

(AT) TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT DEHYDRIERTEM SPINAT. Zutaten: Teigwaren aus **Hartweizengrieß** (**Hartweizengrieß**, Wasser) 50%, Teigwaren aus **Hartweizengrieß** mit Spinat (**Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (0,9%*)) 50%. *% bezogen auf das Endprodukt. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 8 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB-MT - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH.
Ingredients: durum **wheat** semolina pasta (durum **wheat** semolina, water) 50%, durum **wheat** semolina pasta with spinach (durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (0.9%*)) 50%. *% expressed on the finished product. 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 8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. Importer GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk. ***Special Shapes for Special Moments.**

(GB) (MT) DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH. Ingredients: durum **wheat** semolina pasta (durum **wheat** semolina, water) 50%, durum **wheat** semolina pasta with spinach (durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (0.9%*)) 50%. *% expressed on the finished product. 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 8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. Importer GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk. ***Special Shapes for Special Moments.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

SE - PASTA AV DURUMVETE MED TORKAD SPENAT. Ingredienser: pasta av **durumvete** (**durumvete**, vatten) 50%, pasta av **durumvete** med spenat (**durumvete**, vatten, torkad spenat (0,9%•)) 50%. •% uttryckt på den färdiga produkten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Tillredning: 100g pasta • 1 liter vatten • 7g salt. Koka upp vattnet och tillsätt salt. Lägg i pastan och låt koka i 8 minuter, rör om då och då. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se. ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

Printing Date: Aug 23, 2024 8:30:29 PM

Language: Swedish

(SE) PASTA AV DURUMVETE MED TORKAD SPENAT. Ingredienser: pasta av **durumvete** (**durumvete**, vatten) 50%, pasta av **durumvete** med spenat (**durumvete**, vatten, torkad spenat (0,9%•)) 50%. •% uttryckt på den färdiga produkten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Tillredning: 100g pasta • 1 liter vatten • 7g salt. Koka upp vattnet och tillsätt salt. Lägg i pastan och låt koka i 8 minuter, rör om då och då. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se. ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (English, German, Greek, Swedish)

Nährwertdeklaration - Näringsvärde - Nutrition declaration - Διατροφική δήλωση				
	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Energie - Energi - Energy - Ενέργεια	kJ/kcal	1521/359	1217/287	14%
Fett - Fett - Fat - Λιπαρά	g	2,0	1,6	2%
davon: gesättigte Fettsäuren - varav: mättat fett - of which: saturates - εκ των οποίων: κορεσμένα	g	0,5	0,4	2%
Kohlenhydrate - Kolhydrat - Carbohydrate - Υδατάνθρακες	g	71	57	22%
davon: Zucker - varav: sockerarter - of which: sugars - εκ των οποίων: σάκχαρα	g	3,5	2,8	3%
Ballaststoffe - Fiber - Fibre - Εδώδιμες ίνες	g	3,0	2,4	
Eiweiß - Protein - Protein - Πρωτεΐνες	g	13	10	20%
Salz - Salt - Salt - Αλάτι	g	0,01	0	0%
⁽¹⁾ RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Reference intake of an average adult / Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/ 2000 kcal).				
Die Packung enthält ca. 6 Portionen à 80 g. / Förpackningen innehåller ca 6 portioner à 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / Η συσκευασία περιέχει περίπου 6 μερίδες των 80 g.				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



Barilla

BARILLA
G. e R. Fratelli
Società per
Azioni

DATA:
26-06-2023

DESCRIZIONE PRODOTTO: AST. TAGLIATELLE SEMOLA
PAGLIA E FENO 500g N°1 23

N° CARTELLA:
RC 58348

CODICE EAN:
8076809523769

ITEM:
012498

DISEGNO TECNICO:
119271AS - 31.30RID

1
CYAN

2
ROSSO
P. 200

3
YELLOW

4
BLACK

5
BLU
P. 2767

6
ORO
P. 872

COPERTURA
TOTALE
INCHIOSTRO

CODICE IMBALLO:
3030058387

DATA E FIRMA BARILLA

COPRENDE
INCHIOSTRI
%

4 %

8 %

8 %

4 %

66 %

1 %

NOTE:



Öffne die Packung und lass dich von unseren besonderen **Pastaformen inspirieren**. Dafür gemacht, etwas Besonderes mit deinen Liebsten zu teilen. Verwandle mit Barilla Collezione das Gewöhnliche in einen einzigartigen Genussmoment, an den man sich erinnert.

Öppna paketet och låt din fantasi flöda fritt: våra **speciella former** är gjorda för speciella tillfällen och för att delas med dem du älskar. Förvandla en ordinär dag till en dag att minnas.

Noi la pasta, tu la fantasia.

Lass dich von unseren Rezepten inspirieren
Låt dig inspireras av våra recept på
www.barilla.com

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®



Serviertvorschlag

(17) TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT DEHYDRIERTEM SPINAT. Zutaten: Teigwaren aus **Hartweizengrieß** (**Hartweizengrieß**, Wasser) 50%, Teigwaren aus **Hartweizengrieß** mit Spinat (**Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (0,9%*)) 50%. *% bezogen auf das Endprodukt. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 8 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

(25) PASTA AV DURUMVETE MED TORKAD SPENAT. Ingredienser: pasta av **durumvete** (**durumvete**, vatten) 50%, pasta av **durumvete** med spenat (**durumvete**, vatten, torkad spenat (0,9%*)) 50%. *% uttryckt på den färdiga produkten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Tillredning: 100g pasta • 1 liter vatten • 7g salt. Koka upp vattnet och tillsätt salt. Lägg i pastan och låt koka i 8 minuter, rör om då och då. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se. ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

(28) (27) DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH. Ingredients: durum **wheat** semolina pasta (durum **wheat** semolina, water) 50%, durum **wheat** semolina pasta with spinach (durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (0,9%*)) 50%. *% expressed on the finished product. 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 8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. Importer GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk. ***Special Shapes for Special Moments.**

(28) ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΗ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΥΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ ΣΠΙΝΑΚΙ. Συστατικά: ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σπταριού** (σιμιγδάλι σκληρού **σπταριού**, νερό) 50%, ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σπταριού** με αφυδατωμένο σπανάκι (σιμιγδάλι σκληρού **σπταριού**, νερό, αφυδατωμένο σπανάκι (0,9%*)) 50%. *% ποσοστό εκφρασμένο επί του τελικού προϊόντος. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σινναπίού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Οδηγίες μαγειρέματος: 100g ζυμαρικών • 1 λίτρο νερό • 7g αλάτι. Βράστε το νερό και προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε για 8 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Στραγγίστε και αερίστε. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210- 5197800. ***Ιδιαίτερα σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**

Nährwertdeklaration - Näringsvärde - Nutrition declaration - Διατροφική δήλωση	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Energie - Energi - Energy - Ενέργεια	kJ/kcal	1521/359	1217/287	14%
Fett - Fett - Fat - Λιπαρά	g	2,0	1,6	2%
davon: gesättigte Fettsäuren - varav: mättat fett - of which: saturates - εκ των οποίων: κορεσμένα	g	0,5	0,4	2%
Kohlenhydrate - Kolhydrat - Carbohydrate - Υδατάνθρακες	g	71	57	22%
davon: Zucker - varav: sockerarter - of which: sugars - εκ των οποίων: σάκχαρα	g	3,5	2,8	3%
Ballaststoffe - Fiber - Fibre - Εξωδιμες ίνες	g	3,0	2,4	
Eiweiß - Protein - Protein - Πρωτεΐνες	g	13	10	20%
Salz - Salt - Salt - Αλάτι	g	0,01	0	0%

(1)RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Reference intake of an average adult / Προσλαμβανόμενη Ηοοότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/ 2000 kcal).

Die Packung enthält ca. 6 Portionen à 80 g. / Förpackningen innehåller ca 6 portioner à 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / Η συσκευασία περιέχει περίπου 6 μερίδες των 80 g.

500g^e

Cod. Imp. 3030058387
Dimensione 195x85x185
ITEM 012498
Fustella 31.80 rid

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

500g^e

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT DEHYDRIERTEM SPINAT / PASTA AV DURUMVETE MED TORKAD SPENAT /
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΗ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΥΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ ΣΠΙΝΑΚΙ

Tagliatelle
Paglia e Fieno n.160

COLLEZIONE
DAL 1877

Barilla®

FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI



COTTURA 8 MINUTI

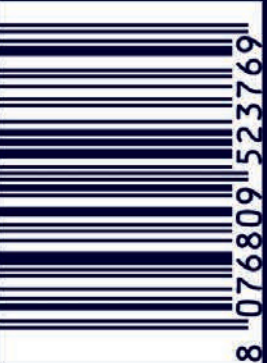
500g^e

Tagliatelle Paglia e Fieno n.160

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI



500g^e



Tagliatelle
Paglia e Fieno n.160



COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

COTTURA 8 MINUTI

Data: 06/07/2023

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	
3030058243 ITEM 015857	ASTUCCIO 31.499 NO FINESTRA 94 X 74 X 186 PG 3030056859	IVAL SADA VR	A	6 + VERNICE OPACA	N° 189 Astuccio LASAGNE di SEMOLA da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058229 ITEM 016209	ASTUCCIO ISO 6 NO FINESTRA 138 X 62 X 173 PG 3030058122	SADA VR DE ROBERTIS	A - E - F	6 + VERNICE OPACA	N° 287 Astuccio CASARECCE da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL AAA
3030058387 ITEM 012498	ASTUCCIO 31.80 RID NO FINESTRA 185 X 85 X 195 PG 3030058379	LUCAPRINT	A	6 + VERNICE OPACA	N° 160 Astuccio TAGLIATELLE PAGLIA E Fieno di SEMOLA da 500g Collezione Restyling “No Window” + New Box size DTV	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058414 ITEM 018282	ASTUCCIO 31.80 NO FINESTRA 185 X 85 X 220 PG 3030058394	LUCAPRINT	A	6 + VERNICE OPACA	N° 166 Astuccio FETTUCCINE di SEMOLA da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL AAA
3030058242 ITEM 018283	ASTUCCIO 31.499 NO FINESTRA 94 X 74 X 186 PG 3030056859	IVAL SADA VR	A	6 + VERNICE OPACA	N° 199 Astuccio LASAGNE all’UOVO da 500g Collezione Restyling “No Window”	COLLEZIONE INTERNATIONAL

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / Repro material are available c/o:

ROSSOCARMINIO – Via Alpone – Monteforte d’Alpone (VR)

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.

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

[Only for 015857] Castagnetta Gianmarco gianmarco.castagnetta@barilla.com

Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni – Via Mantova, 166 – 43122 Parma
[Non usare PO annuale, chiederne uno ad hoc]

[Only for 016209] Jorgensen Mette mette.jorgensen@barilla.com

BARILLA AUSTRALIA – 4 Annandale Street | Annandale | NSW | 2038 | Australia

[Only for 012498] Wernberger Fredrik Fredrik.Wernberger@barilla.com

BARILLA SVERIGE AB Registered office: PO BOX 6722, 113 85 Stockholm (Sweden) | invosweden@barilla.com

[Only for 018282 and 018283] Katic Bojana bojana.katic@barilla.com

Barilla Singapore – 27 Creta Ayer rd. Singapore 088994 Republic of Singapore UEN 201129309M