

Qualità e Food Safety per Barilla

Qualità e Sicurezza Alimentare: approccio e azioni dell'Industria Alimentare

Prevenzione Alimentazione Nutrizione – 9 Novembre 2007 - Roma

Roberto Ciati – Barilla G&R F.II



La Mission

Offrire prodotti alimentari che contribuiscano ad un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, riconosciuti eccellenti per gusto e qualità superiore, realizzati nel rispetto dell'ambiente e della dignità delle persone.

(...) Le persone sono il principale e costante punto di riferimento di tutto ciò che facciamo. Le persone che consumano i nostri prodotti hanno quattro diritti basilari: il diritto alla sicurezza, il diritto di essere informate, il diritto di scegliere e il diritto di essere ascoltate

Il modo Barilla di progettare i prodotti

Sapore e gusto

**Contenuti nutrizionali
rilevanti**

**Esperienza piacevole e
facilità d'uso**

**Comunicazione
chiara e trasparente**

L'evoluzione della Qualità'

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA' - 1

Anni '60 e '70

- Scelta delle materie prima in base a semplici caratteristiche commerciali di garanzia: ad es. tenore di umidità e ceneri dei grani
- Inizio della valutazione di caratteristiche delle materie prime legate ai processi di trasformazione industriali e di prodotto: ad es. resa di macinazione, prime misure del contenuto di proteine dei grani

Anni '80

- Scelta delle materie prime in base a caratteristiche legate alla qualità organolettica del prodotto finito: ad es. scelta di varietà specifiche di grano duro e tenero, qualità del glutine, tipologie di cacao,
- Valutazione di parametri specifici legati alla sicurezza alimentare e introduzione dei primi concetti di filiera a garanzia della qualità finale

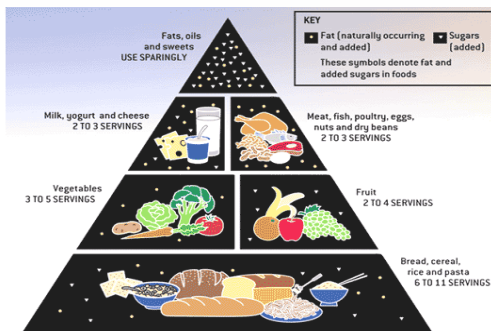
L'evoluzione della Qualità'

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA' - 2



Anni '90

- Sviluppo mirato e progettato di materie prime con specifiche caratteristiche correlate alla qualità organolettica del prodotto finito: ad es. varietà di grano duro proprietarie, partnership con fornitori per materie prime esclusive,
- Sviluppo completo dei controlli di filiera per la garanzia della qualità, della sicurezza alimentare della rintracciabilità e per il controllo "no-OGM"
- Valutazioni iniziali sui valori nutrizionali dei diversi ingredienti utilizzati, del loro impatto sui prodotti finiti e del contributo al consumo



OLD FOOD PYRAMID

conceived by the U.S. Department of Agriculture was intended to convey the message "Fat is bad" and its corollary "Carbs are good." These sweeping statements are now being questioned.

For information on the amount of food that counts as one serving, visit www.nal.usda.gov/8001/pg/foodmap.htm

L'evoluzione della Qualita'

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA' - 3



**Piramide Basso
Indice Glicemico***



Anni 2000

- Scelta delle materie prime in base a caratteristiche legate alla qualità organolettica e ad aspetti nutrizionali avanzati: rimozione completa dei grassi idrogenati, introduzione di elevati contenuti di fibra, linee di prodotti specifici per persone attente al proprio benessere favorendo una diversa percezione di gusto (es. riduzione contenuto sale)
- Garanzia food-safety integrata, filiere controllate OGM-free, agricoltura sostenibile, valutazione impatti ambientali delle produzioni

**Nutrizione
ottimale**

**Nutrizione
adeguata**

Il modo Barilla di progettare i prodotti: linee guida

- **Ingredienti di qualità, integri, e sicuri**
- **Arricchimento nutrizionale dei prodotti con ingredienti naturalmente ricchi o estratti naturali**
- **Processi che preservino al meglio le proprietà degli ingredienti**
- **Non utilizzo di grassi idrogenati (no trans fats), composti sintetici o additivi coloranti, conservanti, addensanti né OGM**



EVOLUZIONE INCREMENTALE DEI CRITERI DI PROGETTAZIONE: LE REALIZZAZIONI



+ Fibre di cereali
Minerali



+ Proteine
Fibre cereali e legumi
Omega 3



+ Fibre di cereali
Minerali

Senza Latte, uova

- Sale

Senza Lieviti

- Grassi

+ Fibre



Alixir

Il segreto del vivere al meglio

Un programma di alimenti di uso quotidiano contenenti mix proprietari di ingredienti attivi validati scientificamente che apportano benefici concreti alle persone

**AIUTA LA
SALUTE DEL
CUORE**



Pane ai cereali



Pan di brioche

**MIGLIORA LE
FUNZIONI
INTESTINALI**



Biscotti



Crackers



Bevanda arancia
e carota

**AIUTA A
RINFORZARE
LE DIFESE
IMMUNITARIE**



Snack-Biscotto
con cacao



Fiocchi di cereali
e cioccolato

**RALLENTA
L'INVECCHIA-
MENTO
CELLULARE**



Barrette di cereali
e frutta



Bevanda ai
Frutti Rossi



Tè verde

La Food Safety

Garantiamo la sicurezza dei nostri prodotti prevenendo e gestendo i rischi lungo l'intero percorso del prodotto grazie ad un Sistema di Autocontrollo preventivo applicato in tutte le Unità Produttive e Distributive della Società.



La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R:
i sistemi

HACCP

Good Manufacturing
Practices

Sistema di rintracciabilità

Good Distribution Practices

La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R: Marchi e Prodotti

PASTA DI SEMOLA
PASTA ALL'UOVO
SUGHI PRONTI
CEREALI

SOSTITUTI DEL PANE
BISCOTTI FROLLINI
E FARCITI, SNACK
MERENDE, TORTE

GASTRONOMI A ITALIANA

LOGISTICA



TOGO

Grancereale

Goccioline

PanStelle



L'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA



Supply Chain Innovation



La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R:
dati e cifre - 1

Oltre
1.500.000
Ton di
prodotti

20
Marchi

Oltre 600
prodotti

26
Poli
produttivi

126
Linee
produttive

Oltre 125
Paesi di
esportazione

La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R:
dati e cifre - 2

700 materie
prime
diverse

Oltre 50
materiali di
imballaggio

80
Filieri di
fornitura

800
Fornitori

30000 analisi
Materie prime
e imballi

160
Persone
impegnate

100000
analisi su
semilavorati
e prodotti

Qualità e Food Safety per Barilla

I punti fondamentali

- **Centralità delle persone nel nostro percorso di progettazione e realizzazione dei prodotti**
- **Massima attenzione all'esecuzione dei nostri criteri di progettazione: selezione materie prime, scelta delle filiere di approvvigionamento, tecnologie di trasformazioni sicure e che preservino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, gestione accurata della catena di distribuzione per mantenere inalterati i prodotti**
- **Costante ed elevato impegno di persone e risorse economiche dedicate alla verifica e misurazione delle caratteristiche organolettiche e di sicurezza di tutti i nostri prodotti secondo le più avanzate conoscenze e lungo l'intera filiera che va dal campo sino alla dispensa di ogni persona**