

La Qualità per Barilla

Qualità dei prodotti alimentari: evoluzione e significato nell'Industria Alimentare

Prevenzione Alimentazione Nutrizione -19 Settembre 2008 - Roma

Roberto Ciati - Barilla G&R F.II



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 Qualita'

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA' - 1

Anni '60 e '70

- Scelta delle materie prime con caratteristiche commerciali
- Inizio correlazione caratteristiche delle materie ai processi di trasformazione industriali

Anni '80

- Scelta delle materie prime con caratteristiche legate alla qualità organolettica del prodotto finito
- Parametri legati alla sicurezza alimentare
- Introduzione dei primi concetti di filiera

Anni '90

- Sviluppo di materie prime con specifiche caratteristiche correlate alla qualità organolettica del prodotto finito
- Sviluppo completo dei controlli di filiera: sicurezza alimentare, rintracciabilità e controllo "no-OGM"
- Valutazioni sui valori nutrizionali dei diversi ingredienti utilizzati e dei prodotti finiti



L'evoluzione della Qualita'

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA' - 2

The Traditional Healthy Mediterranean Diet Pyramid (*)



- Materie prime in base a caratteristiche organolettiche e nutrizionali avanzate:
 - A) no a grassi idrogenati
 - B) elevati contenuti di fibra
 - C) linee di prodotti specifiche
- Garanzia food-safety integrata, filiere controllate OGM-free, valutazione impatti ambientali delle produzioni, inizio di valutazioni di sostenibilità.

Nutrizione ottimale

Nutrizione adeguata



(*) Da Oldways

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



La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R

700 materie
prime
diverse

Oltre 50
materiali di
imballaggio

80
Filiere di
fornitura

800
Fornitori

30000 analisi
Materie prime
e imballi

160
Persone
impegnate

100000
analisi su
semilavorati
e prodotti



Qualità organolettica e nutrizionale

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



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 fat), di additivi coloranti, conservanti, addensanti né OGM**



LE REALIZZAZIONI



Fibre di cereali
Minerali



+ Proteine
Fibre cereali e legumi
Omega 3



LE REALIZZAZIONI



+ Fibre di cereali
Minerali

Senza Latte, uova
Senza Lieviti

- Sale
- Grassi
- + Fibre



4 Benefici

- Aiuta la Salute del Cuore con Omega 3 - Betaglucani e Folati
- Aiuta il rallentamento dell'invecchiamento cellulare con Vit C - Vit E e Catechine
- Aiuta a rinforzare le difese immunitarie con Lactobacillus acidophilus e Bifidobacterium longum
- Migliora le funzioni intestinali con Fruttooligosaccaridi, Galattooligosaccaridi e Amido Resistente



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

