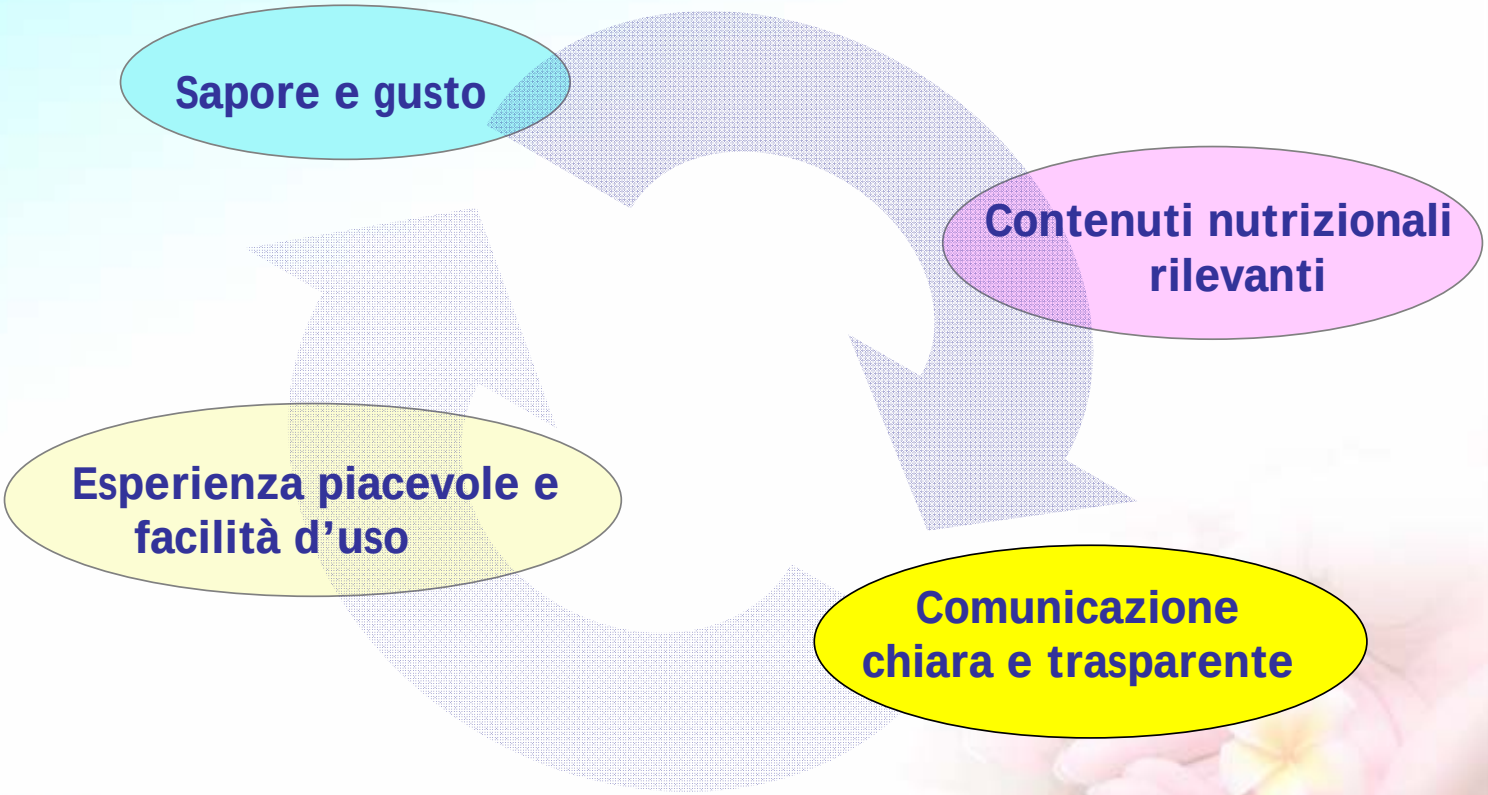
La Qualità per Barilla

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

Prevenzione Alimentazione Nutrizione –19 Settembre 2008 - Roma

Roberto Ciati – Barilla G&R F.lli

Il modo Barilla di progettare i prodotti



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

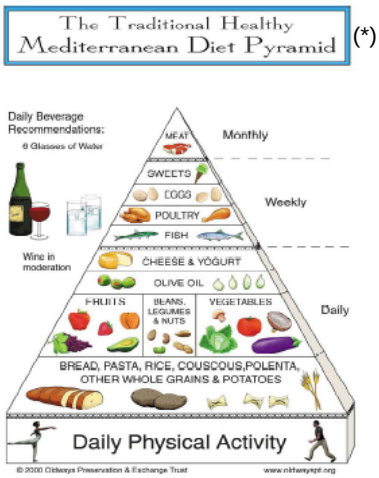
Anni ‘90

- 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

Barilla

L’evoluzione della Qualita’

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA’ - 2



(*)

Anni 2000

- **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

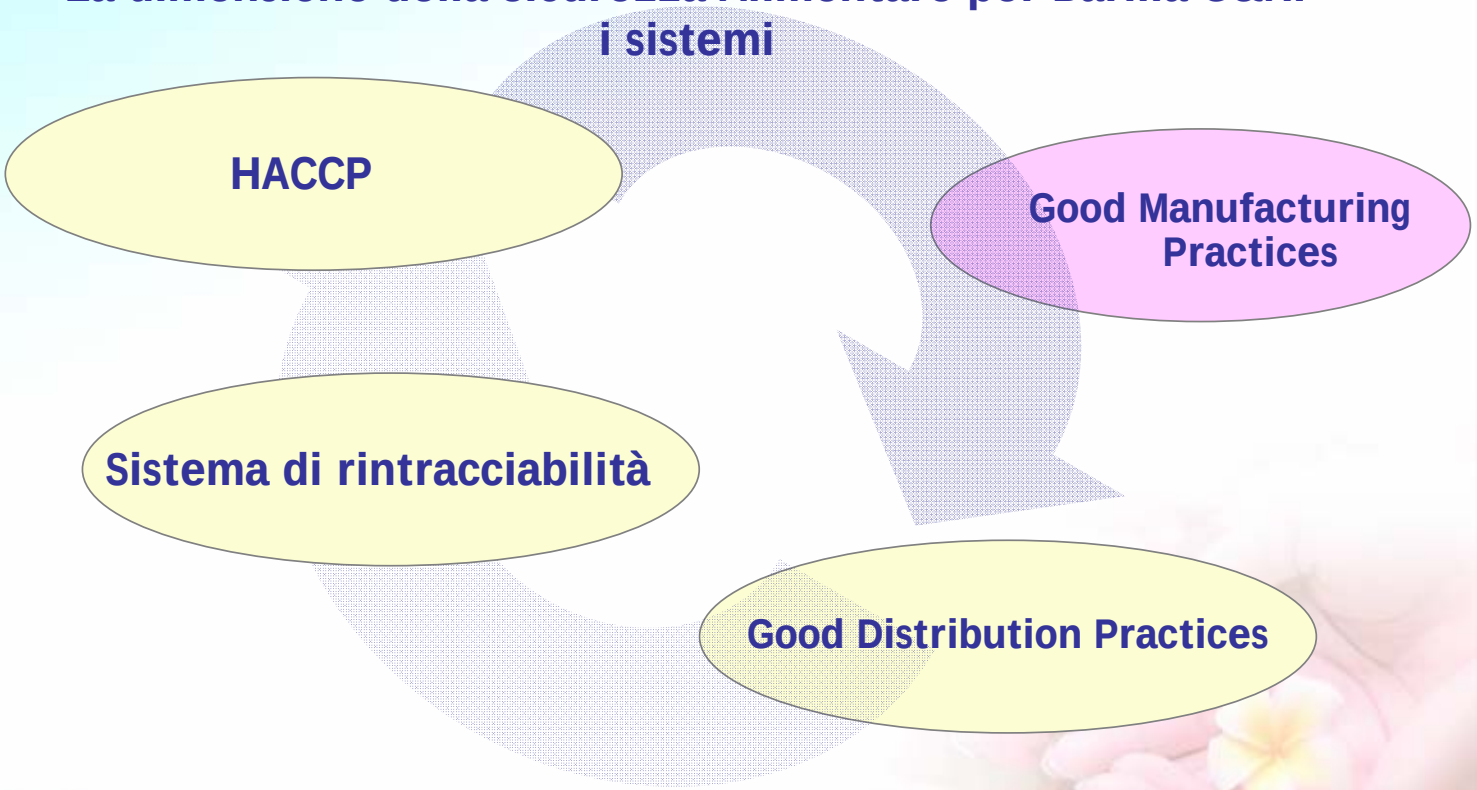
Garantiamo la sicurezza dei nostri prodotti prevenendo e gestendo i rischi lungo l'intero percorso del prodotto



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



La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R

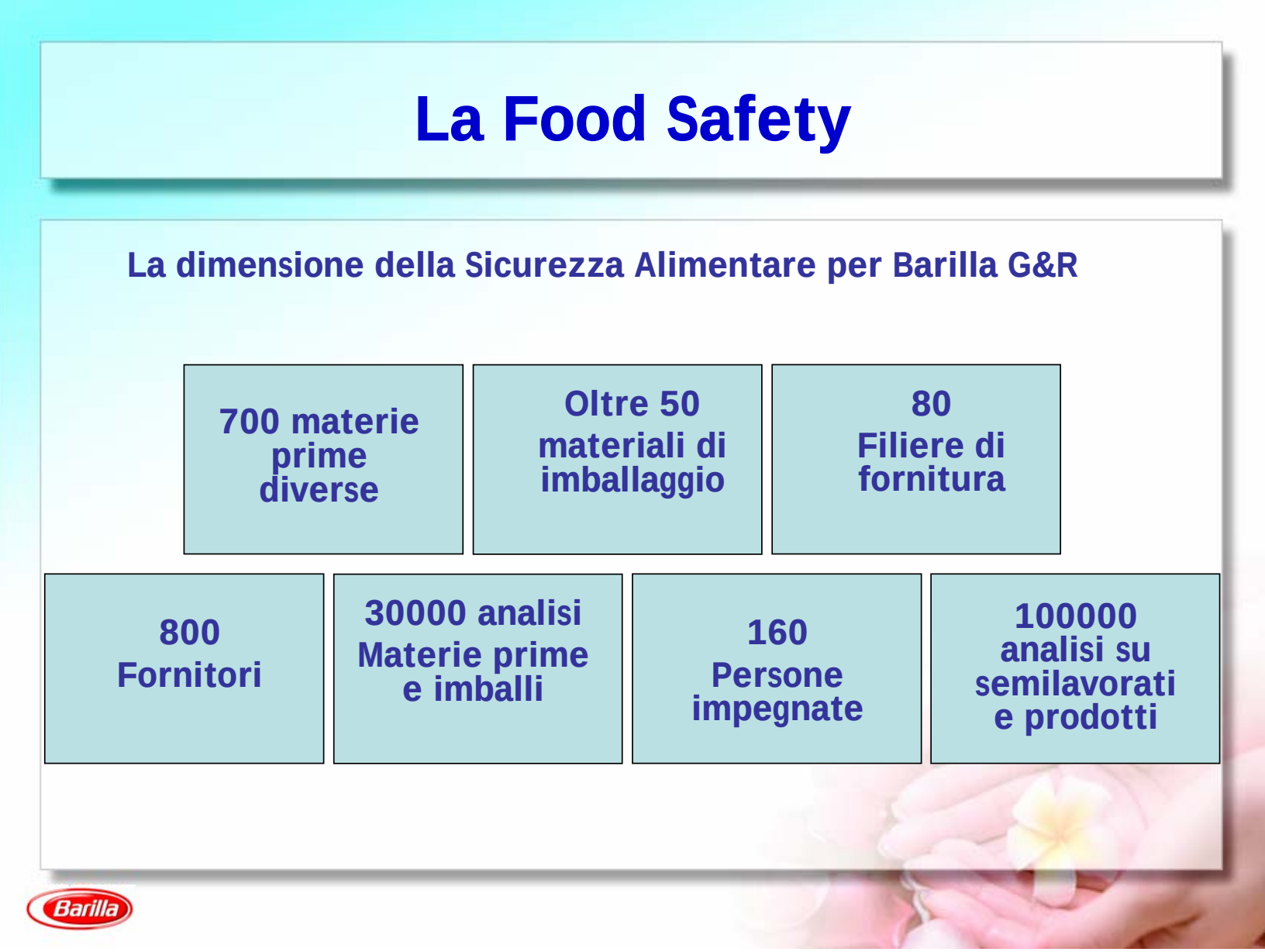
Oltre 1.500.000 Ton di prodotti	20 Marchi	Oltre 600 prodotti
26 Poli produttivi	126 Linee produttive	Oltre 125 Paesi di esportazione

La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R

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**

Barilla

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**

Barilla

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

Barilla · Voiello · YEMINA · filiz · VESTA · MISKO · Mulino Bianco · Pavesi · wasa · Ringo · Alixir · TOGO · Grancereale · Gocciole · Pan Stelle · Gran Pavesi · Freelers · Academia Barilla · L'arte della gastronomia italiana · Number 1 Supply Chain Innovation · First Retailing

Barilla