

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000011411 FUSILLI 400X14
GLUTEN FREE INT'L

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>
1000011411	FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L	730	08076809029292	400.0	295.0	208.0	6.5	5.6

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>
00000000025431	FUSILLI 400G GLUTEN FREE	14.0	8076809545464	53.0	138.0	195.0	431.006	400.0

2029004510 F.GF098 FUSILLI GLUTEN FREE
Formula Technical Specification - Rev O - Issued
Issued Date: May 17, 2023 2:34:11 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.6	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
External Diameter :	9.50	mm
Length :	34.00	mm
Thickness :	1.27	mm

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: German

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.
Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.
MINDESTENS HALTBAR BIS/PRODUKTIONSDATUM

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans.
Ingredienser: hvidt majsmeel (60%), gult majsmeel (29,5%), brunt rismeel (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer.
Opbevares tørt og køligt.
BEDST FØR/PRODUKTION DATA

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Arabic

See REPRO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus -
Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit.
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.
PARASTA ENNEN/VALMISTUSPÄIVÄMÄÄRÄ

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

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.
Förvaras torrt och svalt.
PRODUKTIONSDATUM/BÄST FÖRE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

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.
Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur.
BEST FØR/PRODUKSJONSDATO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

PASTA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE
INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO
INTEGRALE

Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%),
farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono- e digliceridi
degli acidi grassi.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Prodotto nello stabilimento di: Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP, 70024
Gravina in Puglia (BA).

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL/ DATA DI PRODUZIONE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

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.
Op een droge en koele plaats bewaren.
TEN MINSTE HOUDBAAR TOT/PRODUCTIE DATUM

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL FUSILLI_400X14_GLUTEN_FREE_INT_L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR FUSILLI_400X14_GLUTEN_FREE_INT_L





Elemento grafico / Graphic Element

3DF FUSILLI_400X14_GLUTEN_FREE_INT_L





SENZA GLUTINE, RICCA DI GUSTO
**GLUTENFREI,
VOLLER GESCHMACK**



DAL 1877
Barilla®

WWW.BARILLA.COM



Dichiarazione Nutrizionale - Nährwertdeklaration - Voedingswaarden - Näringsvärde - Næringsinnhold - Næringsindhold - Ravintosisältö	100g
Energia - Energie - Energie - Energi - Energi - Energi - Energia	1518/358
Grassi - Fett - Vetten - Fett - Fett - Fedt - Rasva	1,5
di cui acidi grassi saturi - davon gesättigte Fettsäuren - waarvan verzadigde vetzuren - varav mättat fett - hvorav mettede fettsyrer - heraf mættede fedtsyrer - josta tyydyttynytä	0,3
Carboidrati - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatti	79
di cui zuccheri - davon Zucker - waarvan suikers - varav sockerarter - hvorav sukkerarter - heraf sukkerarter - josta sokereita	< 0,5
Fibre - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu	1,1
Proteine - Eiweiß - Eiwhitten - Protein - Protein - Protein - Proteiini	6,5
Sale - Salz - Zout - Salt - Salt - Salt - Suola	< 0,01

SENZA GLUTINE
GLUTENFREI
FUSILLI



DIMENSIONE REALE DELLA PASTA
ECHTE GRÖSSE DER PASTA

CH IT MY PASTA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE. Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi. Cottura 11 minuti. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento di: Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP, 70024 Gravina in Puglia (BA).

AT CH DE LU 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. Kochezeit: 11 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Für die Schweiz: Barilla Switzerland AG, Zugerstrasse 76b, CH-6340 Baar.

(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: 11 minuten. Op een droge en koele plaats bewaren.

SE FI 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. Kottid: 11 minuter. Förvaras torrt och svalt.

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 : 11 min. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur.

DK GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsmeel (60%), gult majsmeel (29,5%), brunt rismeel (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Tilberedningstid: 11 min. Opbevares tørt og køligt.

FI **GLUTEENITON PASTA** - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityisnostumus - Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), kehtainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Valmistusaika: 11 minuuttia. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.

400g e

Cod. imp. 3030061578
Item 011411

**This number is valid
in Italy only.**



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

PASTA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISØ INTEGRALE / GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL / GLUTENVRIJE GRANENSPESIALITEIT / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA

DAL 1877
Barilla®
 SENZA GLUTINE
 GLUTENFREI
 FUSILLI

SENZA GLUTINE
GLUTENFREI
FUSILLI



MAIS E RISO INTEGRALE

MAIS UND REIS

AL DENTE 11 MINUTI

400qe

400qe

PAP 21
ASTUCCIO
CARTONCINO
Raccolta
CARTA

PAP 21
VERPACKUNG
KARTON
Entsorgung
ALTPAPIER

مناطق تغذية	
عدد الحصى في البعوضة 5	
حجم الحصة	80 غ
الكثافة لكل 100 غ	
السعرات الحرارية	
(نسبة الألياف البري 18%)	
358	
(نسبة الألياف اليومي %)	
الدهون الكلية	1.5 غ 92
الدهون المشبعة	0.3 92
الدهون المتحللة	0.1> غ 92
كوليسترول	1> مغ 90
صوديوم/ملع	4< مغ 90
الكربوهيدرات الكلية	79.0 غ 93
الألياف الغذائية	1 غ 94
السكريات الكلية	0.5> غ 94
يتضمن 0.4 غرام سكر مضاف	
بروتين	6.5 غ 93

(AR) باربلا - فوسيلي باستا خالية من الغلوتين (معتكفة خالية من الغلوتين) من مزيج من الذرة البيضاء، والذرة الصفراء، والأرز). مصنوعة خصيصاً للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين. المكونات: الذرة الصفراء الأبيض (46%)، دقيق الذرة الأبيض (29.5%)، ملح (10%)، ماء. مادة استلابية: أجادي وثلاثي الجلسريدات للأشخاص الذين هم على نبات (تحت إشراف أطباء التغذية بالكمال). حال من الغلوتين، هذه الطهي: 14. دقائق. 100g الصافي: 400g. يحفظ في مكان جاف ومظلم. التحضير: لكل 100غ تستال 2 لتر ماء. يخلط مع الملح على النار وأضفي للملح أبيضها الباستا البيضاء لمدة 14 دقائق. حرر من وقت لآخر، خفها قليلاً، ماء وقمياها. صلح في إيطاليا: باربلا جي باربلا جي. إ. آر. غير قابل للمعاملة في مونتوا - 43122 باربلا - إيطاليا. رقم دفعة الإنتاج وتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية انظر العبوة. المستورد الوحيد في المغرب: بيوستاف فرانكس شركة اهل املال، عين النعيج، النجيب - البيضاء - المغرب. المستورد في تونس: شركة التاجيلة للتوزيع. نتج التسع منتقلة صناعة - سبدي (رقق) - 2033 مقرين - تونس - المستورد في ليبيا: شركة التختين - سيدي سالم - طرابلس. المستورد في مصر: شركة الديجا للتجارة، عين بيري جيزة - شارع محمد محمد طاهر، ورقاق الصفا - املابة - مصر، 55 صاب



VALID ONLY FOR ITALY

SCOPRI DI PIÙ SU
FÜR INSPIRIERENDE GLUTENFREIE
REZEPTE BESUCHE UNS AUF
WWW.BARILLA.COM

400g e

Dimensioni 138x53x195
Fustella 31.51

This number is valid in Italy only.

DATA DI PRODUZIONE - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / PRODUKTIONSdatum - MINDESTENS HALTBAR BIS
 PRODUKTIE DATUM - TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / PRODUKTIONSdatum - BÄST FÖRE / PRODUKSJONSdato - BEST FØR
 PRODUKTION DATA - BEDST FØR / VALMISTUSÄÄVÄÄMÄÄRÄ - PARASTA ENNEN / فضل استهلاكها قبل تاريخ الإنتاج

Servizio Clienti
Per altre informazioni, chiama gratuitamente il numero verde 800-862323 o visita il sito www.barilla.it

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

PASTA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISØ INTEGRALE / GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL / GLUTENVRIJE GRANENSPESIALITEIT / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA