

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000011410 PENNE R. 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>
1000011410	PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L	730	08076809029285	400.0	295.0	198.0	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>
00000000025430	PENNE R. 400G GLUTEN FREE	14.0	8076809545457	53.0	138.0	185.0	430.46	400.0

2029004508 F.GF073 PENNE RIGATE GLUTEN FREE
Formula Technical Specification - Rev L - Issued Issued Date: May 17, 2023 2:28:29 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.60	%
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 :	8.20	mm
Length :	40.50	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.
PRODUKTIONSDATUM/MINDESTENS HALTBAR BIS

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: French

SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Convient aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.
Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.
Conserver dans un endroit frais et sec.
DATE DE PRODUCTION/À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE

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.
PRODUCTIE DATUM/TEN MINSTE HOUDBAAR TOT

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

[cut name ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΚΑΤΕ = penne rigate, ΣΠΑΓΓΕΤΙ = spaghetti] ΧΩΡΙΣ
ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΟΛΙΚΗΣ
ΑΛΕΣΗΣ. Προϊόν ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη
γλουτένη.
Συστατικά: αλεύρι από λευκό καλαμπόκι (60%), αλεύρι από κίτρινο
καλαμπόκι (29,5%), άλευρο ρυζιού ολικής άλεσης (10%), νερό,
γαλακτωματοποιητής: μονό και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων.
Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος.
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ/ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ



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.
VALMISTUSPÄIVÄMÄÄRÄ/PARASTA ENNEN

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: 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).

DATA DI PRODUZIONE/DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL

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.
PRODUKSJONSDATO/BEST FØR

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten.
Ingredientes: harina de maíz blanco (60%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina integral de arroz (10%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos.
Conservar en lugar fresco y seco.
FECHA DE PRODUCCIÓN/CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL PENNE_R__400X14_GLUTEN_FREE_INT_L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR PENNE_R__400X14_GLUTEN_FREE_INT_L



Elemento grafico / Graphic Element

BKP PENNE_R__400X14_GLUTEN_FREE_INT_L



Elemento grafico / Graphic Element

3DF PENNE_R__400X14_GLUTEN_FREE_INT_L



SERVIERVORSCHLAG



DAL 1877
Barilla®



Dichiaraazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration - Voedingswaarden - Näringsvärde - Næringsinnhold - Naeringsindhold - Ravintosisältö - Información nutricional - Διατροφική δήλωση		100g
Energia - Énergie - Energie - Energie - Energi - Energi - Energía - Valor energético - Ενέργεια		kJ/kcal 1518/358
Grassi - Matières grasses - Fett - Vetten - Fett - Fett - Fedt - Rasva - Grasas - Λιπικά		g 1,5
di cui acidi grassi saturi - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren - waarvan verzadigde vetzuren - varav mättat fett - hvorav mettede fettsyrer - heraf mættede fedtsyrer - josta tydytymättä - de las cuales saturadas - εκ των οποίων κορεσμένα		g 0,3
Carboidrati - Glucides - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Kohlydrat -		
Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatti - Hidratos de carbono - Υδατάνθρακες		g 79
di cui zuccheri - dont sucres - davon Zucker - waarvan suikers - varav sukkerarter - hvorav sukkerarter - heraf sukkerarter - josta sokereita - de las cuales azúcares - εκ των οποίων υδατάνθρακες		g <0,5
Fibre - Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu - Fibra alimentaria - Εξόδες ίνες		g 1,1
Proteine - Protéines - Eiweiß - Eiwitten - Protein - Protein - Protein - Proteini - Proteínas - Πρωτεΐνες		g 6,5
Sale - Sel - Salz - Zout - Salt - Salt - Suola - Sal - Aldrin		g <0,01

Συστατικά: άλεσμο από λευκό καλαμπόκι (50%), άλεσμο από κίτρινο καλαμπόκι (29,5%), άλεσμο ρυζιού ολικής άλεσης (10%), νερό, γαλακτωματοποιητή: μονό και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων. Χρόνος βρασμού: 10 λεπτά. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 2105197800.

**Servizio
Consumatori**
Per avere informazioni, richieste
e semplicemente darci consigli,
informati, il servizio è gratuito.

Numero Verde
800-862323
www.barilla.it

**PASTA SENZA GLUTINE
SPECIFICAMENTE
FORMULATA PER PERSONE
INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE.**
SPECIALITÉ CÉRÉALES SANS GLUTEN / GLUTENFREIE TEGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM
VOLKORNER-REISMEHL / GLUTENFREIE GRANESPECIALITÄT / GLUTENFREI PASTA / GLUTENFREI
PASTA / GLUTENFREI PASTA / GLUTENTUNST PASTA / PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE
MAIS BLANCO, MAIS AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL / ΠΕΝΝΕ ΠΙΚΑΤΕ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΙΝ ΑΠΟ
ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΙΤΙΟ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΙΤΙΟ ΚΑΙ ΠΥΛΟ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

400ge

DATA DI PRODUZIONE - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / DATE OF PRODUCTION - À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE /
PRODUKTIONSdatum - MINDESTENS HALTBAR BIS / PRODUKTIE DATUM - TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / PRODUKTIONSdatum - BÄST FÖR
PRODUKTIONSdato - BEST FÖR / PRODUKTION DATA - BESTD FOR / VALMISTUSPÄIVÄMÄÄRÄ - PARASTA ENNEN / FECHA DE PRODUCCIÓN - CONSÚMASE
PREFERENTEMENTE ANTES DEL / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΟΤΙΧΗΣ - АНАЛІЗУ КІНЦЯ ТЕРМІНІВ ЗБІТТЯ / تاريخ الإنتاج - يفضل استهلاكها قبل (يومه/ شهر/ سنة) /

CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE /
GLUTEN / GLUTENFREIE ZEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM
VUURDE GRANENSPECIËLITEIT / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI
GLUTENTON PASTA / PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE
Y ARROZ / INTEGRAL / ΠΕΝΝΕ ΠΙΤΑΚΕ ΧΟΛΕΥ ΓΛΥΤΕΝΗ ΑΥΛΟ
ΛΑΛΙΜΟΤΙ ΚΑΙ ΠΥΖ ΟΙΚΗΣ ΑΛΕΞΗΣ

FR

ASTUCCIO
CARTONCINO

Raccolta
CARTA

DAL 1877
Barilla®

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN • GLUTENFREI
PENNE RIGATE

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN • GLUTENFREI
PENNE RIGATE



MAIS E RISO INTEGRALE
MAIS ET RIZ **MAIS UND REIS**

AL DENTE 10 MINUTI

400ge

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

PAP 21
ASTUCCIO
CARTONCINO
Raccolta
CARTA

PAP 21
VERPACKUNG
KARTON
Entsorgung
ALTPAPIER

حفاظ تغذوية	
عدد الحصص في العربة 5	
سجح الحصة	80 غ
لكمية لكل 100 غ	
358	
السعرات الحرارية	
(نسبة الاحتياج اليومي 18 %)	
(نسبة الاحتياج اليومي %)	
المهون الكلية	1.5 غ 2 %
الدهون المشبعة	0.3 غ 2 %
المهون المنحلة	0.1 > غ 2 %
كوليسترول	1> مغ 4 %
صوديوم/ملح	4> مغ/0 غ 4 %
الكربوهيدرات الكلية	79.0 غ 30 %
ألياف الغذائية	1.1 غ 4 %
السكريات الكلية	0.5> غ 4 %
يتضمن 0 غرام سكر مضاف	
بروتين	6.5 غ 13 %

*كل نسبة الاحتياج اليومي على الأغذية في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي متوسطي على 2000 سعرة حرارية.



VALID ONLY FOR ITALY
SCOPRI DI PIÙ SU
POUR DE MERVEILLEUSES IDÉES
DE RECETTES SANS GLUTEN,
RENDEZ-VOUS SUR
FÜR INSPIRIERENDE GLUTENFREIE
REZEPTE BESUCHE UNS AUF
WWW.BARILLA.COM

400g e

Dimensioni 138x53x185
Fustella 31.50