

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016540 MINI PENNE RIGATE 16X500G IMU EU WEST

Trade Unit Info

TU Code	TU Description	Best Before (days)	Case Barcode	Case Width (mm)	Case Length (mm)	Case Height (mm)	Gross Weight (kg)	Net Weight (Kg)
1000016540	MINI PENNE RIGATE 16X500G IMU EU WEST	960	08076809074704	398.0	298.0	205.0	8.7	8.0

Consumer Unit Info

CU Code	CU Description	CU Quantity per TU	Ean Code	Width (mm)	Length (mm)	Height (mm)	Gross Weight (g)	Net Weight (g)
00000000028231	MINI PENNE RIGATE 500G IMU EU WEST	16.0	8076809521581	46.0	138.0	195.0	527.95	500.0

2029001266 F.066 MINIPENNE RIGATE (MINICUTS EUROPE)
Formula Technical Specification - Rev R - Issued Issued Date: Sep 23, 2021 5:11:10 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

Name	Ref Value	UOM
External Diameter :	5.40	mm
Length :	26.00	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: French

BE CH FR LU PÂTES ALIMENTAIRES. Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Modalités de cuisson: 100g de pâtes • 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et cuire 6 min, en remuant de temps en temps. Égoutter les pâtes et servir.

(BE) (CH) (FR) (LU) PÂTES ALIMENTAIRES.
Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Modalités de cuisson: 100g de pâtes • 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et cuire 6 min, en remuant de temps en temps. Égoutter les pâtes et servir.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

BE NL DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 6 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer.

(BE) (NL) DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 6 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands , Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk. Suitable for consumers over the age of 3

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands , Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk. Suitable for consumers over the age of 3

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Ukrainian

UA МАКАРОННІ ВИРОБИ З ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ - МІНІ ПЕННЕ РІГАТЕ. Склад: Борошно з твердих сортів **пшениці**, вода. Може містити сліди **сої** і **гірчиці**. Умови зберігання: зберігати в прохолодному і сухому місці. Краще спожити до та номер партії: вказані на упаковці. Спосіб приготування: 100 г макаронних виробів • 1 літр води • 7 г солі. Доведіть воду до кипіння і додайте сіль. Додайте макаронні вироби та варіть 6 хв., періодично помішуючи. Злийте й подавайте до столу. Виробник: Акціонерне товариство Барілла Г.е.Р. Фрателлі, вулиця Мантова 166, 43122 Парма, Італія. Імпортёр: ТОВ «Італімпорт», вул. Михайла Бойчука, 6 оф.103, м. Київ, 01103 Україна, Тел. +380442390465, email: log_italimport@ukr.net. Претензії щодо якості приймає імпортер. Dlya spozhyvachiv starshe tr'okh rokiv.

UA МАКАРОННІ ВИРОБИ З ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ - МІНІ ПЕННЕ РІГАТЕ. Склад: Борошно з твердих сортів **пшениці**, вода. Може містити сліди **сої** і **гірчиці**. Умови зберігання: зберігати в прохолодному і сухому місці. Краще спожити до та номер партії: вказані на упаковці. Спосіб приготування: 100 г макаронних виробів • 1 літр води • 7 г солі. Доведіть воду до кипіння і додайте сіль. Додайте макаронні вироби та варіть 6 хв., періодично помішуючи. Злийте й подавайте до столу. Виробник: Акціонерне товариство Барілла Г.е.Р. Фрателлі, вулиця Мантова 166, 43122 Парма, Італія. Імпортёр: ТОВ «Італімпорт», вул. Михайла Бойчука, 6 оф.103, м. Київ, 01103 Україна, Тел. +380442390465, email: log_italimport@ukr.net. Претензії щодо якості приймає імпортер. Dlya spozhyvachiv starshe tr'okh rokiv.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (Dutch, English, French, Ukrainian)

Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarde - Nutrition declaration - Поживна цінність					
		100g - r		80g - r	
Energie - Energie - Energy - Енергетична					
	kJ - kJ	1521	1217	14%	
цінність					
	kcal - kcal	359	287	14%	
Matières grasses - Vetten - Fat - Жир					
	g - r	2.0	1.6	2%	
dont: acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - of which: saturates - з них насичені					
	g - r	0.5	0.4	2%	
Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Вуглеводи					
	g - r	72	57	22%	
dont: sucres - waarvan: suikers - of which: sugars - з них цукри					
	g - r	3.5	2.8	3%	
Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Харчові волокна					
	g - r	3.0	2.4		
Protéines - Eiwitten - Protein - Білки					
	g - r	12	9.8	20%	
Sel - Zout - Salt - Сіль					
	g - r	0.01	0.0	0%	
⁽¹⁾ RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Reference intake of an average adult / Середня референсна величина добового споживання для осіб старше 18 років (8400 kJ - kJ/2000 kcal - kcal).					
L'emballage contient environ 6 portions de 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 6 porties van 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / В упаковці міститься приблизно 6 порцій по 80 г. (g).					

Elemento grafico / Graphic Element

3DL MINI PENNE RIGATE 500G INTL



Elemento grafico / Graphic Element

3DR MINI PENNE RIGATE 500G INTL





Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000685066 MINI PENNE RIGATE 18X500G FRANCIA



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000685066 MINI PENNE RIGATE 18X500G FRANCIA





Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000685066 MINI PENNE RIGATE 18X500G FRANCIA



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000685066 MINI PENNE RIGATE 18X500G FRANCIA





Elemento grafico / Graphic Element

3DF MINI PENNE RIGATE 500G INTL

