

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000011409 SPAGH.TI 400X12 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>
1000011409	SPAGH.TI 400X12 GLUTEN FREE INT'L	730	08076809029278	140.0	225.0	283.0	5.3	4.8

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>
00000000025429	SPAGHETTI 400G GLUTEN FREE	12.0	8076809545440	31.0	270.0	70.0	416.61	400.0

2029004507 F.405 SPAGHETTI GLUTEN FREE
Formula Technical Specification - Rev N - Issued

Issued Date: May 16, 2023 4:40:46 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>
DIAMETER	1.80	mm
Length :		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: Italian

CH-IT-MT - 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 Gravina in Puglia (Bari - Italy) - 70024, Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

(CH) (IT) (MT) 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 Gravina in Puglia (Bari - Italy) - 70024, Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-BE-CH-DE - 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. Kochzeit: 11 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

**(AT) (BE) (CH) (DE) 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. Kochzeit: 11 Min. Trocken, vor
Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

BE-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 min. Bewaren op een koele en droge plaats.

**(BE) (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 min. Bewaren op een
koele en droge plaats.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BE-CH-FR-LU - SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les 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. Temps de cuisson : 11 min. Conserver dans un endroit frais et sec.

BE CH FR LU SPÉCIALITÉ
CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement
formulé pour les 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. Temps de cuisson : 11 min.
Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

DK - GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsme (60%), gult majsme (29,5%), brunt risme (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Tilberedningstid: 11 min. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk

DK GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsme (60%), gult majsme (29,5%), brunt risme (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Tilberedningstid: 11 min. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

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. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

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. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

SE - 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. Koktid: 11 min. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad_SE 020-75 80 81, www.barilla.se

(SE) 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. Koktid: 11 min. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Danish, Dutch, French, German, Italian, Norwegian, Swedish)

Language: NT

Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration - Voedingswaarde - Näringsvärde - Næringsinnhold - Næringsdeklaration				
	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Energia - Énergie - Energie - Energie - Energi - Energi - Energi	kJ/kcal	1518/358	1214/286	14%
Grassi - Matières grasses - Fett - Vetten - Fett - Fett - Fedt	g	1,5	1,2	2%
di cui: acidi grassi saturi - dont: acides gras saturés - davon: gesättigte Fettsäuren - waarvan: verzadigde vetzuren - varav: mättat fett - hvorav: mettede fettsyrer - heraf: mættede fedtsyrer				
	g	0,3	0,2	1%
Carboidrati - Glucides - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat	g	79	63	24%
di cui: zuccheri - dont: sucres - davon: Zucker - waarvan: suikers - varav: sockerarter - hvorav: sukkerarter - heraf: sukkerarter				
	g	< 0,5	< 0,5	0%
Fibre - Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre	g	1,1	0,9	
Proteine - Protéines - Eiweiß - Eiwitten - Protein - Protein - Protein	g	6,5	5,2	10%
Sale - Sel - Salz - Zout - Salt - Salt - Salt	g	< 0,01	< 0,01	0%
⁽¹⁾ RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referanseinntak for en voksen gjennomsnittsperson / Referenceindtag for en voksen gennemsnitsperson (8400 kJ/2000 kcal).				
La confezione contiene circa 5 porzioni da 80 g. / L'emballage contient environ 5 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 5 Portionen à 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 5 porties van 80 g. / Förpackningen innehåller ca 5 portioner á 80 g. / Pakken inneholder ca. 5 porsjoner på 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 5 portioner på 80 g.				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000011409 SPAGH.TI 400X12 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000011409 SPAGH.TI 400X12 GLUTEN FREE INT'L





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000011409 SPAGH.TI 400X12 GLUTEN FREE INT'L



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: Italian

CH-IT-MT - 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 Gravina in Puglia (Bari - Italy) - 70024, Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

(CH) (IT) (MT) 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 Gravina in Puglia (Bari - Italy) - 70024, Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

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.

(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.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI - 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. Valmistusaika: 11 minuuttia. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.Barilla.fi

FI 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. Valmistusaika: 11 minuuttia. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.Barilla.fi

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-CH-DE - 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. Kochzeit: 11 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

(AT) (CH) (DE) 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. Kochzeit: 11 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

DK - GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsme (60%), gult majsme (29,5%), brunt risme (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Opbevares tørt og køligt. Tilberedningstid: 11 min. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S Stamholmen 151,4. Sal, 2650 Hvidovre. Tel: +4544 57 5859 www.barilla.dk

DK GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsme (60%), gult majsme (29,5%), brunt risme (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Opbevares tørt og køligt. Tilberedningstid: 11 min. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S Stamholmen 151,4. Sal, 2650 Hvidovre. Tel: +4544 57 5859 www.barilla.dk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

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 minutter. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.Barilla.no

ⓃO 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 minutter. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.Barilla.no

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

SE-FI - 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. Koktid: 11 minuter. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

SE FI 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. Koktid: 11 minuter. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Danish, Dutch, Finnish, German, Italian, Norwegian, Swedish)

Printing Date: May 29, 2023 7:32:07 PM

Language: NT

Dichiarazione Nutrizionale - Nährwertdeklaration - Voedingswaarde - Näringsvärde - Næringsinnhold - Næringsdeklaration - Ravintosisältö				
	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Energia - Energie - Energie - Energi - Energi - Energi - Energia	kJ/kcal	1518/358	1214/286	14%
Grassi - Fett - Vetten - Fett - Fett - Fedt - Rasva	g	1,5	1,2	2%
di cui: acidi grassi saturi - davon: gesättigte Fettsäuren - waarvan: verzadigde vetzuren - varav: mättat fett - hvorav: mettede fettsyrer - heraf: mættede fedtsyrer - josta: tyydyttynyttä	g	0,3	0,2	1%
Carboidrati - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatit	g	79	63	24%
di cui: zuccheri - davon: Zucker - waarvan: suikers - varav: sockerarter - hvorav: sukkerarter - heraf: sukkerarter - josta: sokereita	g	< 0,5	< 0,5	0%
Fibre - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu	g	1,1	0,9	
Proteine - Eiweiß - Eiwitten - Protein - Protein - Protein - Proteiini	g	6,5	5,2	10%
Sale - Salz - Zout - Salt - Salt - Salt - Suola	g	< 0,01	< 0,01	0%

⁽¹⁾RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referanseinntak for en voksen / gjenomsnittsperson / Referenceindtag for en voksen / gennemsnittperson / Aikuisen keskiarvo / käyttäjän saannin vertailuarvo (8400 kJ/2000 kcal).

La confezione contiene circa 5 porzioni da 80 g. / Die Packung enthält ca. 5 Portionen à 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 5 porties van 80 g. / Förpackningen innehåller ca 5 portioner à 80 g. / Pakken inneholder ca. 5 porsjoner på 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 5 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin viisi 80 g annosta.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



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: Italian

CH-IT-MT - 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 Gravina in Puglia (Bari - Italy) - 70024, Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

CH IT MT 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 Gravina in Puglia (Bari - Italy) - 70024, Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

SE-FI - 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. Koktid: 10 minuter. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

SE FI 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. Koktid: 10 minuter. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BE-CH-FR-LU - SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les 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. Temps de cuisson: 10 minutes. Conserver dans un endroit frais et sec.

BE CH FR LU SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN -
Spécialement formulé pour les 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. Temps de
cuisson: 10 minutes. Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

BE-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: 10 minuten. Op een droge en koele plaats bewaren.

(BE) (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: 10 minuten. Op een droge en koele plaats bewaren.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-BE-CH-DE - 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. Kochzeit: 10 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

(AT) (BE) (CH) (DE) 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. Kochzeit: 10 Minuten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI - GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Valmistusaika: 10 minuuttia. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.Barilla.fi

FI GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Valmistusaika: 10 minuuttia. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.Barilla.fi

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES - 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. Tiempo de cocción: 10 minutos. Conservar en lugar fresco y seco.

(ES) 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. Tiempo de cocción: 10 minutos. Conservar en lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

GR-CY - ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΚΑΤΕ - 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%), αλεύρι ρυζιού ολικής άλεσης (10%), νερό, γαλακτωματοποιητής: μονό- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων. Χρόνος βρασμού: 10 λεπτά. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Ⓜ Ⓜ ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΚΑΤΕ - 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%), αλεύρι ρυζιού ολικής άλεσης (10%), νερό, γαλακτωματοποιητής: μονό- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων. Χρόνος βρασμού: 10 λεπτά. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

DK - GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsmeel (60%), gult majsmeel (29,5%), brunt rismel (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Tilberedningstid: 10 min. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S Stamholmen 151,4. Sal, 2650 Hvidovre. Tel: +4544 57 5859 www.barilla.dk

DK GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsmeel (60%), gult majsmeel (29,5%), brunt rismel (10%), vand, emulgator: mono- og diglycerider af fedtsyrer. Tilberedningstid: 10 min. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S Stamholmen 151,4. Sal, 2650 Hvidovre. Tel: +4544 57 5859 www.barilla.dk

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

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: 10 minutter. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.Barilla.no

(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: 10 minutter. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.Barilla.no

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Danish, Dutch, Finnish, French, German, Greek, Italian, Norwegian, Spanish, Swedish)

Printing Date: May 28, 2023 7:42:16 PM

Language: NT

Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration - Voedingswaarde - Näringsvärde - Næringsinnhold - Næringsdeklaration - Ravintosisältö - Información nutricional - Διατροφική δήλωση				
	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Energia - Énergie - Energie - Energie - Energi - Energi - Energi - Energia - Valor energético - Ενέργεια	kJ/kcal	1518/358	1214/286	14%
Grassi - Matières grasses - Fett - Vetten - Fett - Fett - Fedt - Rasva - Grasas - Λιπαρά	g	1,5	1,2	2%
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: tyydyttynyttä - de las cuales: saturadas - εκ των οποίων: κορεσμένα	g	0,3	0,2	1%
Carboidrati - Glucides - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatit - Hidratos de carbono - Υδατάνθρακες	g	79	63	24%
di cui: zuccheri - dont: sucres - davon: Zucker - waarvan: suikers - varav: sockerarter - hvorav: sukkerarter - heraf: sukkerarter - josta: sokereita - de los cuales: azúcares - εκ των οποίων: σάκχαρα	g	< 0,5	< 0,5	0%
Fibre - Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu - Fibra alimentaria - Εδώδιμες ίνες	g	1,1	0,9	
Proteine - Protéines - Eiweiß - Eiwitten - Protein - Protein - Protein - Proteiini - Proteínas - Πρωτεΐνες	g	6,5	5,2	10%
Sale - Sel - Salz - Zout - Salt - Salt - Salt - Suola - Sal - Αλάτι	g	< 0,01	< 0,01	0%
⁽¹⁾ RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referanseinntak for en voksen / gennemsnittsperson / Referenceindtag for en voksen / gennemsnittsperson / Aikuisen keskiarvo / saannin vertailuarvo / Ingesta de referencia de un adulto medio / Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/2000 kcal).				
La confezione contiene circa 5 porzioni da 80 g. / L'emballage contient environ 5 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 5 Portionen à 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 5 porties van 80 g. / Förpackningen innehåller ca 5 portioner à 80 g. / Pakken inneholder ca. 5 porsjoner på 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 5 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin viisi 80 g annosta. / Este paquete contiene aproximadamente 5 porciones de 80 g. / Η συσκευασία περιέχει περίπου 5 μερίδες των 80 g.				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

