

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016237 PENNE
R.INTEG.14X500G OW IMU INTL EU

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)
1000016237	PENNE R.INTEG.14X500G OW IMU INTL EU	540	08076809072960	398.0	298.0	205.0	7.7	7.0

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)
00000000028069	PENNE R. INTEG. 500G IMU INTL EU	14.0	8076809529433	53.0	138.0	195.0	527.15	500.0

2029001038 F.572 PENNETTE R. INTEGRALI
Formula Technical Specification - Rev AF - Issued
Issued Date: Mar 22, 2024 10:22:52 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
Ash	1.8	%
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 :	7.70	mm
Length :	43.00	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: Portuguese Brazil

MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL DE SÊMOLA DE TRIGO DURO
Ingredientes: sêmola integral de **trigo** duro.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA. CONTÉM GLÚTEN.
Conservar em local seco e fresco.
Modo de preparo: 100g de massa • 1 litro de água. Colocar a água para ferver e salgá-la. Acrescentar a massa. Mexer durante o primeiro minuto de cozimento. Deixar cozinhar por xxx minutos. Escorrer sem eliminar toda a água e servir.
Fabricado na Itália por Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni (F) S.S. 16km 644+300, 71122 Foggia ou (E) S.S.87 km 20+500, 81025 Marcianise (Caserta)
Atendimento ao consumidor 0800 0553199
CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE / LOTE E VALIDADE (PARA O BRASIL)

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

WHOLE DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Ingredients: wholemeal durum **wheat** semolina.

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 xxx minutes, stirring occasionally. Drain and serve.

.
BEST BEFORE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL DE SÊMOLA DE TRIGO DURO

Ingredientes: sêmola integral de **trigo** duro.

Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**.

Conservar em local seco e fresco.

Modo de preparação: 100g de massa • 1 litro de água • 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto.

Deixe cozinhar durante xxx minutos. Escorra sem eliminar toda a água.

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO

Ingredientes: sémola integral de **trigo** duro.

Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**.

Conservar en lugar fresco y seco.

Instrucciones de cocción: 100g pasta • 1 litro de agua • 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante xxx minutos, removiendo de vez en cuando. Escurrir y servir.

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 Primary pack_3030061424



Elemento grafico / Graphic Element

3DR Primary pack_3030061424



Elemento grafico / Graphic Element

3DF Primary pack_3030061424



DESIGNO TECNICO:
118713AS
Aut. ISO 5

ITEM:
016237

DATA E FIRMA BARILLA

CODICE EAN:
8076809529433

CODICE IMBALLO:
300061424

NOTE:

COPERTURA
TOTALE
INCHIOSTRO

92 %

N° CARTELLA:
RC 59400

DESCRIZIONE PRODOTTO:
PENNE RIGATE INTEGRALE 14x50g OW IMU INTL EU

1
Cyan

2
ROSSO
P. 200

3
YELLOW

4
BLACK

5
BLU
P. 3597

6
ARANCIO
P. 1875

1 %

7 %

10 %

1 %

20 %

93 %

DATA:
300776024

COLORE:
N° 8

COPRENDE
INCHIOSTRO
%

Barilla
G. e R. Fratelli
Società per
Azioni



A DELICIOUS RECIPE AND SOURCE OF FIBRE.

Barilla Integrale pasta is a source of fibre and always cooks al dente: the perfect combination for preparing simple and tasty meals. To share with those you love.

FOR US QUALITY IS A FAMILY TRADITION SINCE 1877

UNA RECETA DELICIOSA, FUENTE DE FIBRA.

Barilla Pasta Integral, es fuente de fibra y siempre al dente: La perfecta combinación para preparar comidas simples y deliciosas. Para compartirlas con quienes amas.

PARAR NOSOTROS LA CALIDAD ES UNA TRADICIÓN FAMILIAR DESDE 1877



WWW.BARILLA.COM



AU NZ WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA.
Ingredients: wholemeal durum wheat semolina.
Contains: wheat, gluten. May be present: soy.
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 9 minutes, stirring occasionally. Drain and serve.
FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, Suite 2/Level 10, 1-7 Castlereagh Street, Sydney, NSW, 2000. [MADE IN ITALY]

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: 6		
Serving size: 80g		
	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
Energy	1172 kJ (280 Cal)	1466 kJ (351 Cal)
Protein	10 g	13 g
Fat, total	2.0 g	2.5 g
- saturated	0.4 g	0.5 g
Carbohydrate	51 g	64 g
- sugars	2.8 g	3.5 g
Dietary fibre	6.4 g	8 g
Sodium	4 mg	5 mg

Valid for Australia and New Zealand
ES PASTA ALIMENTICIA DI SEMOLA INTEGRAL DI TRIGO DURO. Peso netto: 500 g. Ingredienti: semola integral de trigo duro. PUEDE CONTENER SOJA. CONTIENE GLUTEN. Conservar en lugar fresco y seco. Instrucciones de cocción: 100g pasta + 1 litro de agua + 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante 9 minutos, removiendo de vez en cuando. Escumir y servir. Producido por: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 156, 41122, Parma, Italy. Industria Italiana. Importado por: ALTAMA S.A. Rincón 487, Montevideo, Uruguay. Tel.: 26823368. I.M. S.R.L. 92831317. FUENTE DE FIBRA ALIMENTARIA. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Porción de 80 g (1 plato). Valor energético 264 kcal = 1110 kJ (13%VD*); Carbohidratos 52g (17%VD); Proteínas 9,5g (13%VD); Grasas totales 2g (4%VD); Grasas saturadas 0,4g (2%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 6,4g (26%VD); Sodio 0mg (0%VD). *Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal, u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.
PT MASSA ALIMENTICIA INTEGRAL DE SEMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: semola integral de trigo duro. Pode conter vestígios de soja e mostarda. Conservar em local seco e fresco. Modo de preparação: 100g de massa + 1 litro de água + 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 9 minutos. Escorra sem eliminar toda a água. FONTE DE FIBRA.
BR MASSA ALIMENTICIA INTEGRAL DE SEMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: semola integral de trigo duro. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA. CONTÉM GLUTEN. Conservar em local seco e fresco. Modo de preparo: 100g de massa + 1 litro de água. Colocar a água para ferver e salgar-la. Acrescentar a massa. Mexer durante o primeiro minuto de cozimento. Deixar cozinhar por 9 minutos. Escorrer sem eliminar toda a água e servir. Fabricado na Itália por Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni (P) S.S. 16km 644+300, 71122 Foggia ou (E) S.S.87 km 20+500, 81025 Marcumbe (Caserta). Importado e distribuído por: Barilla do Brasil LTDA. Av. Brigadeiro Faria Lima, 1338, 12º andar, q 122, Jardim Paulistano, São Paulo-SP, CEP: 01451-001 - CNPJ: 02.195.380/0007-88. Atendimento ao consumidor 0800 0553199. FONTE DE FIBRAS ALIMENTARES.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 80 g (1 prato)			
	100 g*	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	161	275	14
Carboidratos (g)	50	51	17
Açúcares totais (g)	1,6	2,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6	10	20
Gorduras totais (g)	1,2	2	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,7	6,4	26
Sódio (mg)	2,3	4	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**No alimento pronto para o consumo

Cod. imp. 3030061424
Dimensione 138x53x195
ITEM 016237
Fustella ISO 5



BEST BEFORE / BEST BEFORE / LOTE Y CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE / CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE / LOTE E VALIDADE (PARA O BRASIL) / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL



WHOLE DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA / WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA / PASTA ALIMENTICIA DI SEMOLA INTEGRAL DI TRIGO DURO / MASSA ALIMENTICIA INTEGRAL DE SEMOLA DE TRIGO DURO / MASSA ALIMENTICIA INTEGRAL DE SEMOLA DE TRIGO DURO / PASTA ALIMENTICIA DI SEMOLA INTEGRAL DI TRIGO DURO

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

500g e

INTEGRALE

WHOLE WHEAT • INTEGRAL

PENNE RIGATE

INTEGRALE

WHOLE WHEAT • INTEGRAL

PENNE RIGATE



SOURCE OF FIBRE

FUENTE DE FIBRA

AL DENTE 9 MINUTI

500g e

INTEGRALE

WHOLE WHEAT • INTEGRAL

PENNE RIGATE



REAL SIZE OF PASTA
TAMAÑO REAL DE SU PASTA

GB IE MT WHOLE DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA.
Ingredients: wholemeal durum wheat semolina. 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 9 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NIK2 8XB, UK. SOURCE OF FIBRE.

ES PASTA ALIMENTICIA DI SEMOLA INTEGRAL DI TRIGO DURO. Ingredientes: semola integral de trigo duro. Puede contener trazas de soja y mostaza. Conservar en lugar fresco y seco. Instrucciones de cocción: 100g pasta + 1 litro de agua + 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante 9 minutos, removiendo de vez en cuando. Escumir y servir. FUENTE DE FIBRA.

Nutrition declaration - Información nutricional -		
Dedaração nutricional		
		100g
Energy - Valor energético -	kJ	1466
Energia	kcal	347
Fat - Grasas - Lipidos	g	2,5
of which saturates - de las cuales: saturadas - dos quais: saturados	g	0,5
Carbohydrate - Hidratos de carbono -	g	64
of which sugars - de los cuales: azúcares - dos quais: açúcares	g	3,5
Fibre - Fibra alimentaria - Fibra	g	8,0
Protein - Proteínas - Proteínas	g	13
Salt - Sal - Sal	g	0,01
	100 g / % NRV*	
Phosphorus - Fósforo - Fósforo	305mg / 44%	
Magnesium - Magnesio - Magnésio	94 mg / 25%	
Iron - Hierro - Ferro	3,3 mg / 24%	
Zinc - Zinc - Zinco	3,1 mg / 31%	

*NRV = Nutrient reference value / Valores de referencia de nutrientes / Valores de referencia de nutrientes

