

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000023041 CONCHIGLIE R. 12X500G LC RENAISSANCE

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>
1000023041	CONCHIGLIE R. 12X500G LC RENAISSANCE	960	08076809097567	398.0	298.0	205.0	6.771	6.0

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>
00000000031896	CONCHIGLIE RIGATE 500G LC RENAISSANCE	12.0	8076802085936	62.0	138.0	195.0	533.8	500.0

2029006596 F.093 CONCHIGLIE RIGATE INTERNATIONAL
Formula Technical Specification - Rev D - Issued Issued Date: Jun 24, 2024 10:34:46 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
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

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
Height :	12.0	mm
Length :	18.50	mm
Width :	29.40	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

PÂTES ALIMENTAIRES DE SEMOULE DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Ingrédients: semoule de **blé** dur.
Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**.
Conserver dans un endroit frais et sec.
Temps de cuisson: xxx min.
DATE DE PRODUCTION/À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS

Zutaten: **Hartweizengrieß**.

Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten.

Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Kochzeit: xxx Min.

MINDESTENS HALTBAR BIS/PRODUKTIONSDATUM

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL
Ingrediënten: **durumtarwegriesmeel**, water.
Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten.
Op een droge en koele plaats bewaren.
Kooktijd: xxx minuten.
TEN MINSTE HOUDBAAR TOT/PRODUCTIE DATUM

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

PASTA AF DURUMHVEDE
Ingredienser: **durumhvede**.
Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**.
Opbevares tørt og køligt.
Kogetid: xxx minutter.
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

DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA
Ainesosat: **durumvehnä jauho**.
Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**.
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.
Keittoaika: xxx minuuttia.
PARASTA ENNEN/VALMISTUSPÄIVÄMÄÄRÄ

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

PASTA AV DURUMVETE
Ingredienser: **durumvete**.
Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**.
Förvaras torrt och svalt.
Koktid: xxx minuter.
PRODUKTIONSDATUM/BÄST FÖRE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
Ingredients: durum **wheat** semolina.
May contain traces of **soy** and **mustard**.
Store in a cool and dry place.
Cooking time: xxx minutes.
PRODUCTION DATE/BEST BEFORE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

DURUMHVETEPASTA

Ingredienser: **durumhvete**.

Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**.

Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur.

Koketid: xxx minutter.

BEST FØR/PRODUKSJONSDATO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO
Ingredientes: sêmola de **trigo** duro.
Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**.
Conservar em local seco e fresco.
Tempo de cozimento: xxx minutos.
DATA DE PRODUÇÃO/CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

PASTA ALIMENTICIA DE TRIGO DURO DE CALIDAD SUPERIOR
Ingredientes: sémola de **trigo** duro.
Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**.
Conservar en lugar fresco y seco.
Tiempo de cocción: xxx min.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL/FECHA DE PRODUCCIÓN

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Ukrainian

МАКАРОННІ ВИРОБИ З ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ [FANCY NAME] [FANCY NAME IN UKRAINIAN]

Склад: борошно з твердих сортів **пшениці**.

Може містити сліди **сої** і **гірчиці**.

Умови зберігання: зберігати в прохолодному і сухому місці.

Час приготування: xxx хвилин.

Виробник: Акціонерне товариство Барілла Г. е Р. Фрателлі, вулиця
Мантова 166, 43122 Парма, Італія.

дата виробництва/Краще спожити до

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL CONCHIGLIE_R__12X500G_LC_RENAISSANCE



Elemento grafico / Graphic Element

3DR CONCHIGLIE_R__12X500G_LC_RENAISSANCE





Elemento grafico / Graphic Element

3DF CONCHIGLIE_R__12X500G_LC_RENAISSANCE



Barilla

BARILLA
G. e R. Fratelli
Società per
Azioni

DATA:
25-06-2024

COLORE:
N° 6

COPRENZE
INCHIOSTRI
%

DESCRIZIONE PRODOTTO: AST. COLLEZIONE CONCHIGLIE RIGATE
12x500g LC RENAISSANCE

1
CYAN

2
ROSSO
P. 200

3
YELLOW

4
BLACK

5
BLU
P. 2767

6
ORO
P. 872

N°CARTELLA:
RC 88558

CODICE EAN:
8076802065836

ITEM:
023041

DISSEGNO TECNICO:
118702AS
Aut. ISO 7

CODICE IMBALLO:
3030059978

DATA E FIRMA BARILLA

NOTE:

89 %

Conchiglie Rigate n.93

Noi la pasta,
tu la fantasia.**

Scan me
and get inspired
by our recipes

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®

Servietvorschlag

Nutrition declaration - Nährwertdeklaration - Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarden - Näringsvärde -
Næringsinnhold - Næringsindhold - Ravintosisältö - Información nutricional - Declaração nutricional - Поживна цінність

100g·g

Energy - Energie - Energie - Energie - Energi - Energi - Energi -
Energia - Valor energético - Energia - Енергетична цінність

kJ-кДж 1521
kcal-ккал 359

Fat - Fett - Matières grasses - Vetten - Fett -
Fett - Fedt - Rasva - Grasas - Lípidos - Жири

g·g 2,0

of which saturates - davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés -
waarvan verzadigde vetzuren - varav mättat fett - hvorav mettede fettsyrer - heraf mættede fedtsyrer -
josta tyydyttyynyttä - de las cuales saturadas - dos quais saturados - з них насичені

g·g 0,5

Carbohydrate - Kohlenhydrate - Glucides - Koolhydraten -
Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatit -
Hidratos de carbono - Hidratos de carbono - Вуглеводи

g·g 71

of which sugars - davon Zucker - dont sucres - waarvan suikers -
varav sockerarter - hvorav sukkerarter - heraf sukkerarter - josta sokereita -
de los cuales azúcares - dos quais açúcares - з них цукри

g·g 3,5

Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Vezels - Fiber - Kostfiber -
Kostfibre - Ravintokuitu - Fibra alimentaria - Fibra - Харчові волокна

g·g 3,0

Protein - Eiweiß - Protéines - Eiwitten - Protein -
Protein - Protein - Proteini - Proteínas - Proteínas - Білки

g·g 13

Salt - Salz - Sel - Zout - Salt - Salt - Salt - Suola - Sal - Sal - Сіль

g·g 0,01

0 76802 085936 8

PAP 21

CARTON

CARBONARO

PAPER

Recycling

21

PAP

Cod. imp. 3030059978
Dimensione 138x62x195
ITEM 023041
Fustella ISO 7

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

Conchiglie Rigate n.93

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

500g^e

COTTURA 12 MINUTI

500g^e

COTTURA 12 MINUTI

500g^e

COTTURA 12 MINUTI

500g^e

COTTURA 12 MINUTI

Production date - Best before / Produktionsdatum - Mindestens haltbar bis / Date of production - À consommer de préférence avant le / Productie datum - Ten minste houdbaar tot / Produktionsdatum -
Bäst före / Produktionsdato - Best for / Produktionsdata - Bedst før / Valmistuspäivämäärä - Parasta ennen / Fecha de producción - Consumir preferentemente antes del / Data de produção - Consumir de preferência antes de /
Дата виробництва - Крайше спожити до /
لرقم دفعة الإنتاج وتاريخ الإنتاج
والنهاه الصلاحية انظر الصبوة.

Durum wheat semolina pasta / Teigwaren aus Hartweizengriess / Pâtes alimentaires de semoule de blé dur de qualité supérieure / Deegwaren van harde
tarwegriesmeel / Pasta av durumvete / Durumvete pasta / Pasta af durumhvede / Durumvehnähstä valmistettu pasta / Pasta alimenticia de trigo duro de calidad
superior / Massa alimenticia de sémola de trigo duro / Макароны из твердых сортов пшеницы - Koshinse pirate /
معكرونة من سميد القمح القاسي

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

Conchiglie Rigate n.93

COTTURA 12 MINUTI

حقائق تغذوية

عدد الحصص في العبوة 6
حجم الحصة 80 غ

الكمية لكل 100 غ

359 السعرات الحرارية
(نسبة الاحتياج اليومي 18 %)

الدهون الكلية 2.0 غ 3%

دهون مشبعة 0.5 غ 3%

دهون متحولة 0 غ

كوليسترول 0 مغ 0%

صوديوم/ملح 4 مغ/ 0.01 غ 0%

الكربوهيدرات الكلية 71 غ 27%

الألياف الغذائية 3.0 غ 11%

سكريات كلية 3.5 غ -

يتضمن 10غرام سكر مضاف 0%

بروتين 13 غ 26%

*تدل نسبة الاحتياج اليومي على المغذيات في الحصة الواحدة
مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.