

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 100001817 PENNETTE RIG FTO 72 GOLD 3KG

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>
1000001817	PENNETTE RIG FTO 72 GOLD 3KG	960	08076809065962	289.0	399.0	261.0	9.697945	9.0

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>
00000000001191	F.TO 72 PENNETTE RIG. SACCO 3KG S.OROCHF	3.0	8076809528177	380.0	300.0	70.0	3020.645	3000.0

2029001804 F.072 PENNETTE RIGATE S.O.CHEF

Formula Technical Specification - Rev AC - Issued

Issued Date: Sep 9, 2022 2:56:13 PM

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>
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 microbologique.

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

IT-CH - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di SOIA.** Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto nello stabilimento di Parma - Via Mantova 166. ***Barilla, Maestri della pasta.** Dal 1877, la nostra unica passione è la pasta. Il nostro saper fare è il risultato del miglioramento continuo, per offrirti una pasta buona e sempre al dente.

IT-CH - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di SOIA.** Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto nello stabilimento di Parma - Via Mantova 166. ***Barilla, Maestri della pasta.** Dal 1877, la nostra unica passione è la pasta. Il nostro saper fare è il risultato del miglioramento continuo, per offrirti una pasta buona e sempre al dente.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

UK-IE-IS - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. ***Barilla, Masters of Pasta.** Since 1877, our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow.

UK-IE-IS - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. ***Barilla, Masters of Pasta. Since 1877,** our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Nordic

SE-DK-NO-IS - PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE / DURUMHVEDEPASTA - Ingredienser: DURUMVETE / DURUMHVEDE / DURUMHVEDE, vatten / vand / vann. Kan innehålla spår av SOJABÖNOR / Kan inneholde spor af SOJA / Kan inneholde spor av SOYABØNNER. Förvaras tørt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, www.barilla.se / Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no. *Barilla, Mästare på Pasta. Vi har framställt pasta med stor passion sedan 1877 och varje dag ökar vi vår kunskap för att ge dig pasta al dente / *Barilla, Pastaens Mester. Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / *Barilla, Mestere i Pasta. Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunnskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

SE-DK-NO-IS - PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE / DURUMHVEDEPASTA - Ingredienser: DURUMVETE / DURUMHVEDE / DURUMHVEDE, vatten / vand / vann. Kan innehålla spår av SOJABÖNOR / Kan inneholde spor af SOJA / Kan inneholde spor av SOYABØNNER. Förvaras tørt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, www.barilla.se / Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no. *Barilla, Mästare på Pasta. Vi har framställt pasta med stor passion sedan 1877 och varje dag ökar vi vår kunskap för att ge dig pasta al dente / *Barilla, Pastaens Mester. Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / *Barilla, Mestere i Pasta. Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunnskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. **Kan sporen van SOJA bevatten.** Op een droge en koele plaats bewaren. ***Barilla, Meesters in Pasta.** Sinds 1877 is pasta onze enige en echte passie geweest en vergroten we onze kennis om 'al dente' pasta te kunnen maken, nu en in de toekomst.

NL-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. **Kan sporen van SOJA bevatten.** Op een droge en koele plaats bewaren. ***Barilla, Meesters in Pasta.** Sinds 1877 is pasta onze enige en echte passie geweest en vergroten we onze kennis om 'al dente' pasta te kunnen maken, nu en in de toekomst.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

FR-CH-BE-LU - PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. **Peut contenir des traces de SOJA.** Conserver dans un endroit frais et sec. ***Barilla, les Maîtres des Pâtes.** Depuis 1877, nous consacrons toute notre passion à la fabrication des pâtes et nous améliorons notre savoir-faire pour vous offrir de délicieuses pâtes 'al dente', aujourd'hui comme demain.

FR-CH-BE-LU - PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. **Peut contenir des traces de SOJA.** Conserver dans un endroit frais et sec. ***Barilla, les Maîtres des Pâtes.** Depuis 1877, nous consacrons toute notre passion à la fabrication des pâtes et nous améliorons notre savoir-faire pour vous offrir de délicieuses pâtes 'al dente', aujourd'hui comme demain.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES - PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. **Puede contener trazas de SOJA.** Conservar en lugar fresco y seco. ***Barilla, Maestros de la Pasta.** Desde 1877, nuestra sola y única pasión ha sido la pasta y mejoramos nuestro conocimiento para proporcionarles, hoy y siempre, una grandiosa pasta "al dente".

ES - PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. **Puede contener trazas de SOJA.** Conservar en lugar fresco y seco. ***Barilla, Maestros de la Pasta.** Desde 1877, nuestra sola y única pasión ha sido la pasta y mejoramos nuestro conocimiento para proporcionarles, hoy y siempre, una grandiosa pasta "al dente".

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

DE-AT-CH - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. **Kann Spuren von SOJABOHNEN enthalten.** Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. ***Barilla, Masters of Pasta.** Seit 1877 gilt unsere ganze Leidenschaft der Herstellung von Pasta. Wir erweitern stetig unser Wissen, um Dir großartige „al dente“ - Pasta zu bieten, heute wie auch morgen.

DE-AT-CH - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. **Kann Spuren von SOJABOHNEN enthalten.** Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. ***Barilla, Masters of Pasta.** Seit 1877 gilt unsere ganze Leidenschaft der Herstellung von Pasta. Wir erweitern stetig unser Wissen, um Dir großartige „al dente“ - Pasta zu bieten, heute wie auch morgen.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

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

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - GENOMSNITTLIG NÄRINGSVÄRDE - GENNEMSNITTLIG NÆRINGSVÆRDI - GJENNOMSNITTLIG NÆRINGSINNHOOLD			
	100g	85g*	
ENERGIA - ENERGY - ENERGIE - ENERGIE - VALOR ENERGÉTICO - ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI	kcal 1521 kcal 359	kj 1293 kcal 305	
GRASSI - FAT - MATIÈRES GRASSES - FETT - GRASAS - VETTEN - FETT - FEDT - FETT	g 2,0	g 1,7	
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DE LAS CUALES: SATURADAS - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - VARAV: MATTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FETTSYRER - HVORAV: MÆTTEDE FETTSYRER	g 0,5	g 0,4	
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - KOOLHYDRATEN - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER	g 70,2	g 59,7	
DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - DONT: SUCRES - DAVON: ZUCKER - DE LOS CUALES: AZÚCARES - WAARVAN: SUIKERS - VARAV: SØKKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER	g 3,5	g 3,0	
FIBRE - FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTARIA - VEZELS - FIBER - KOSTFIBRE - KOSTFIBER	g 3,0	g 2,6	
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES - EIWISS - PROTEÍNAS - EIWITTEN - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN	g 13,5	g 11,5	
SALE - SALT - SEL - SALZ - SAL - ZOUT - SALT - SALT - SALT	g 0,013	g 0,011	

*85g = esempio di una razione / example of a serving / exemple d'une portion /
Baispiel für eine Portion / ejemplo de una ración / voorbeeld van een portie / exempel
på en portion / eksempel på en portion / eksempel på en porsjon

Numero di porzioni / number of servings / nombre de portions / Anzahl der
Portionen / número de porciones / aantal porties / antal portioner / antal
portioner / antall porsjoner: ca./ox. 35

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000001817 PENNETTE RIG FTO 72 GOLD 3KG



Elemento fotografico / Photo Element

ATW 100001817 PENNETTE RIG FTO 72 GOLD 3KG



Elemento fotografico / Photo Element

RGP 100001817 PENNETTE RIG FTO 72 GOLD 3KG



PENNETTE RIGATE
n.72
COTTURA **ESPRESSA** 10 MINUTI

COTTURA ESPRESSA	DOUBLE COOKING - DOUBLE COOKING - HETWEEKENDS KOKEN	COMPLETAMENTO
 SERBIS COOKING CURSON EXPRESS COOKER 10 LA MINUTE	 PRECOCTURA PRE-COOKING PRE-CUISSON VORABEKEN	 COMPLETAMENTO FINAL COOKING CURSON FINALE ESFOTO ZUREBETEN
	 IN ASSORTITO IN ASSORTI COOKING EN CELEBES. TERPONGERENT BIJ ZANDKORREL	
	 4* MIN. 1h IN FRIGO IN HERVORZIELEN. BIJ FRIGO IN KOULESCHAKEN	

Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000001817 PENNETTE RIG FTO 72 GOLD 3KG

