

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG**

**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>
1000016341	PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG	450	08076809073653	292.0	192.0	188.0	2.925	2.5

**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>
00000000028114	PENNE RED LENTIL 250G ITA- ENG	10.0	8076809575133	56.0	93.0	185.0	274.61	250.0

2029005912 PENNE DI LENTICCHIE ROSSE F.LP073

Formula Technical Specification - Rev C - Issued

Issued Date: Jan 20, 2020 4:19:45 PM

**Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques**

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	2.7	%
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 :	43	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

**SPECIALITÀ ALIMENTARE DI LEGUMI.**

Ingredienti: farina di lenticchie rosse. Senza glutine.

**SPECIALITÀ ALIMENTARE DI LEGUMI.**  
Ingredienti: farina di lenticchie rosse. Senza glutine.



Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

**MATSPECIALITET AV BALJVÄXTER.**

Ingredienser: Mjöl av röda linser. Förvaras torrt och svalt. Koktid: 7-9 min.  
Glutenfri. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020  
- 75 80 81. [www.barilla.se](http://www.barilla.se)

**MATSPECIALITET AV BALJVÄXTER.**

Ingredienser: Mjöl av röda linser. Förvaras torrt och  
svalt. Koktid: 7-9 min. Glutenfri.

Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82  
Filipstad SE 020 - 75 80 81. [www.barilla.se](http://www.barilla.se)

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

**ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΦΑΚΗΣ.**

Συστατικά: αλεύρι από κόκκινες φακές. Φυλάσσεται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Χρόνος βρασμού: 7-9 λεπτά. Χωρίς Γλουτένη. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

**ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΦΑΚΗΣ.**

Συστατικά: αλεύρι από κόκκινες φακές.  
Φυλάσσεται σε δροσερό και ξηρό μέρος.  
Χρόνος βρασμού: 7-9 λεπτά. Χωρίς Γλουτένη.  
Για οποιαδήποτε πληροφορία  
τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

**FOOD SPECIALTY OF PULSES.**

Ingredients: red lentils flour. Store in a cool dry place. Cooking time: 7-9 min. Gluten Free.

**FOOD SPECIALTY OF PULSES.**

Ingredients: red lentils flour. Store in a cool dry place.  
Cooking time: 7-9 min. Gluten Free.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (English, Greek, Italian, Swedish)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVÄRDE - ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΣΕΣ ΤΙΜΕΣ				
	100g	85g <sup>(1)</sup>	%RI <sup>(2)</sup> /85g	
ENERGIA - ENERGY -	kJ	1416	1203	14%
ENERGI - ΕΝΕΡΓΕΙΑ	kcal	335	285	14%
GRASSI - FAT - FETT - ΛΙΠΑΡΑ	g	2,4	2,0	3%
di cui ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES - VARAV: ΜΑΤΤΑΤ FETT - EK TON ΟΠΟΙΩΝ: ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ				
	g	0,5	0,4	2%
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - ΚΟΛΗΥΔΡΑΤ - ΥΔΑΤΑΝΩΦΑΚΕΣ	g	47,4	40,3	16%
di cui ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - VARAV: SOCKERARTER - EK TON ΟΠΟΙΩΝ: ΣΑΚΧΑΡΑ				
	g	1,8	1,5	2%
FIBRE - FIBRE - FIBER - ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ	g	12,0	10,2	
PROTEINE - PROTEIN - PROTEIN - ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ	g	25,0	21,3	43%
SALE - SALT - SALT - ΑΛΑΤΙ	g	0,003	0,003	0%

<sup>(1)</sup> 85g = Esempio di una porzione. la confezione contiene circa 3 porzioni / Example of a serving. The package contains 3 servings approximately / Exempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 3 portioner / Παράδειγμα μιας μερίδας. Η συσκευασία περιέχει περίπου 3 μερίδες.  
<sup>(2)</sup> RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG

**Barilla**  
Penne di lenticchie rosse  
red lentils - röda linser

**Barilla**  
Penne di lenticchie rosse  
red lentils - röda linser

**Barilla**  
Penne di lenticchie rosse  
red lentils - röda linser

**100% FARINA DI LENTICCHIE ROSSE  
RED LENTILS FLOUR**

ricche di proteine  
rich in protein

**250g e**

**INGREDIENTI**  
INGREDIENTS

**PREPARAZIONE**  
PREPARATION

**buon appetito**

**15-16-023**

**CODICE EAN**

**250g e**

**Barilla**

DA CARATTERI PRESENTAZIONE DATI E TESTI APPROVATI  
© 2020 BARILLA S.P.A. - VIA MONTENAPOLEONE, 10 - 41013 PAVULLANA (MO) - ITALIA

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG





Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - GEMIDNOSTUUT NAHRINGSWAERDE - OPNETIKKA ETOKKEA**  
MEETS THREE 100g 350g

ENERGIA - ENERGY	kJ	1410	1200	14%
ENERGI - ENERGIJA	kcal	336	286	14%
GRASSI - FAT	g	2,4	2,0	3%
di cui ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH SATURATES - VÄRÄY - VÄRÄY				
MILIEI - SÄPESÄMÄ	g	0,5	0,4	2%
di cui ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH SATURATES - VÄRÄY - VÄRÄY				
GLICIDI - RASVAIHAPET	g	47,4	40,3	16%
di cui ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS - VÄRÄY - SOCKERARTER				
ZUCKER	g	1,8	1,5	2%
di cui FIBRE - FIBRE* - FIBER* - FIBER*				
EDUKAMIN	mg	12,0	10,2	
di cui PROTEINI - PROTEIN* - PROTEIN* - PROTEIN*				
PROTEIN	g	25,0	21,3	43%
di cui SALE - SALT				
SALT	g	0,003	0,003	0%

\* Riga - Esempio di una porzione in confezione originale o in porzione / Example of a serving. The package contains 3 servings approximately / Exempel av en portion. Förpackningen innehåller ca 3 portioner / Παράδειγμα μίας μερίδας. Το πακέτο περιέχει περίπου τρεις μερίδες.  
\*\* R1 - Assunzione di riferimento di un adulto medio / Referensmängd för en vuxen medelstor / Referensmængde for en gennemsnitlig voksen / Среднее количество потребляемой пищи одним человеком.  
\*\*\* R1 - Assunzione di riferimento di un adulto medio / Referensmängd för en vuxen medelstor / Referensmængde for en gennemsnitlig voksen / Среднее количество потребляемой пищи одним человеком.

**SPECIALITÀ ALIMENTARE DI LEGUMI. FOOD: SPECIALTY OF PULSES.**  
Ingredienti: fave di latte cotte, senza glutine. Senza glutine. Ingredienser: fave av soja kokte. Utvalda vete och socker. Utvalda vete och socker. Gluten fritt. **MATSPESIALITET AV BALJAVÄXTER.**  
Ingredienser: Mått av soja bönor. Utvalda vete och socker. Utvalda vete och socker. Gluten fritt. **ΠΙΣΙΟΝ ΑΙΩ ΔΕΥΤΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΡΑΚΗΣ.**  
Συμπυκνωμένο σπαστικό από κόκκινες φακές, εκλυόμενες σε άσπαστο και επιδόσιο. **Κόκκινος φακός.** **Κόκκινος φακός.** **Κόκκινος φακός.**  
Εισαγωγές από την Ελλάδα. **Κόκκινος φακός.**  
Εισαγωγές από την Ελλάδα. **Κόκκινος φακός.**  
Εισαγωγές από την Ελλάδα. **Κόκκινος φακός.**

**ASTUCCIO | CARTON**  
CARTON | CARTON  
CARTON | CARTON  
CARTON | CARTON

**CODICE EAN**

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG

**SPECIALITÀ ALIMENTARE DI LEGUMI. FOOD SPECIALTY  
OF PULSES. MATSPECIALITET AV BALJVÄXTER.  
ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΑΛΕΥΡΙ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΦΑΚΗΣ.**

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166,  
43122 - Parma - Italia. Prodotto nello stabilimento di Gravina  
in Puglia (Bari) - Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

**250g e**

TAGLIANDO  
DI CONTROLLO



DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / BEST BEFORE /  
BÄST FÖRE / ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ

Valid only in ITALY

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000016341 PENNE RED LENTIL 250GX10 ITA-ENG

