

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000017732 CASARECCE CHICKPEAS 250GX12 AME STICKER

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>
1000017732	CASARECCE CHICKPEAS 250GX12 AME STICKER	360	08076809079600	292.0	192.0	188.0	3.47	3.0

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>
00000000028844	CASARECCE CHICKPEAS 250GX12 AME STICKER	12.0	8076809575157	46.5	93.0	185.0	274.1	250.0
00000000028116	CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG	1.0	8076809575157	46.5	93.0	185.0	273.6	250.0

2029005914 CASARECCE DI CECI F.LP087

Formula Technical Specification - Rev B - Issued

Issued Date: Jan 30, 2019 3:05:25 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	3.3	%
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 :	7.4	mm
Length :	40	mm
Thickness :	0.93	mm
Width :	4.6	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 microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. 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 microbiologique.
	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

SPECIALITÀ ALIMENTARE DI LEGUMI. Ingredienti: farina di ceci. Senza glutine.

SPECIALITÀ ALIMENTARE DI LEGUMI.
Ingredienti: farina di ceci. Senza glutine.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

FOOD SPECIALTY OF PULSES. Ingredients: chickpeas flour. Store in a cool dry place. Cooking time: 7-9 min. Gluten Free.

FOOD SPECIALTY OF PULSES.
Ingredients: chickpeas flour. Store in a cool dry place. Cooking time: 7-9 min. Gluten Free.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

MATSPECIALITET AV BALJVÄXTER. Ingredienser: kikärtsmjöl. 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

MATSPECIALITET AV BALJVÄXTER.
Ingredienser: kikärtsmjöl. 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

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΑΛΕΎΡΙ ΡΕΒΙΘΙΟΥ. Συστατικά: αλεύρι από ρεβίθια.
Φυλάσσεται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Χρόνος βρασμού: 7-9 λεπτά.
Χωρίς Γλουτένη. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΑΛΕΥΡΙ ΡΕΒΙΘΙΟΥ.
Συστατικά: αλεύρι από ρεβίθια.
Φυλάσσεται σε δροσερό και ξηρό μέρος.
Χρόνος βρασμού: 7-9 λεπτά.
Χωρίς Γλουτένη.
Για οποιαδήποτε πληροφορία
τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (English, Greek, Italian, Swedish)

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVÄRDE - ΟΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΣΕΣ ΤΙΜΕΣ				
	100g	85g ⁽¹⁾	%R ⁽²⁾ /85g	
ENERGIA - ENERGY - KJ	1465	1245	15%	
ENERGI - ENERΓΕΙΑ - kcal	348	296	15%	
GRASSI - FAT				
FETT - ΛΙΠΑΡΑ	g	6,2	5,3	8%
di cui ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH SATURATES - VARAV: ΜΑΤΤΑΤ FETT - ΕΚ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ: ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ				
	g	1,1	0,9	5%
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - ΚΟΛΥΔΡΑΤ - ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ	g	45,1	38,3	15%
di cui ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS - VARAV: SOCKERARTER - ΕΚ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ: ΣΑΚΧΑΡΑ				
	g	2,9	2,5	3%
FIBRE - FIBRE - FIBER - ΕΛΩΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ	g	14,0	11,9	
PROTEINE - PROTEIN - ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ	g	21,0	17,9	36%
SALT - SALT - ΑΛΑΤΙ	g	0,012	0,010	0%

⁽¹⁾ 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 μίας μερίδας. Η συσκευασία περιέχει περίπου 3 μερίδες.

⁽²⁾ RI = Assunzione 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 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG

Barilla
Casarecce di ceci
chickpeas - kikirtör

Barilla
Casarecce di ceci
chickpeas - kikirtör

Barilla
Casarecce di ceci
chickpeas - kikirtör

coltura 7-9 minuti

**100% FARINA DI CECI
CHICKPEAS FLOUR**

ricche di proteine,
rich in protein

250g e

buon appetito

**Preparare così
Preparation**

Goditi una nuova esperienza di gusto.
Tutta la bontà dei legumi in un piacere sempre "al dente".
Prova con verdure saltate
o con il tuo sugo Barilla preferita!

Godi a new taste experience.
All the goodness of chickpeas in a tasty "al dente" shape.
Try with vegetables or top with your favorite Barilla sauce!

SCOPRI DI PIÙ SU
DISCOVER MORE ON
www.barilla.com

VALORI NUTRIZIONALI MED. PER 100g
ENERGIA (KJ) 1500
ENERGIA (KCAL) 350
MAGNESIO (MG) 100
FOSFORO (MG) 100
FIBRA (G) 10
PROTEINE (G) 20
LIPIDI (G) 1,5
GLICIDI (G) 0,5
SODIO (MG) 0,5
ACQUA (G) 100
VALORI NUTRIZIONALI MED. PER 100g
ENERGIA (KJ) 1500
ENERGIA (KCAL) 350
MAGNESIO (MG) 100
FOSFORO (MG) 100
FIBRA (G) 10
PROTEINE (G) 20
LIPIDI (G) 1,5
GLICIDI (G) 0,5
SODIO (MG) 0,5
ACQUA (G) 100

SPECIFICAZIONE ALIMENTARE DI LEGUMI
FOOD SPECIFICATION OF LEGUMES
Legumi: 100% (100% Legumes)
Biotecnologie: 100% (100% Biotechnology)
Materie prime: 100% (100% Raw Materials)
Additivi: 0% (0% Additives)
SODIO: 0,5 mg/100g (Sodium: 0,5 mg/100g)
ACQUA: 100 g/100g (Water: 100 g/100g)
Per informazioni sui prodotti Barilla, visitate il sito www.barilla.com

250g e

CODICE EAN

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG



Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G 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



CASARECCE CECI

Servizio
Consumatori
Numero Verde
800-862323
www.barilla.it

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

Valid only in ITALY

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000016348 CASARECCE CHICKPEAS 250G ITA-ENG

