

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000011411 FUSILLI 400X14
GLUTEN FREE INT'L**

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>
1000011411	FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L	730	08076809029292	400.0	295.0	208.0	6.5	5.6

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>
00000000025431	FUSILLI 400G GLUTEN FREE	14.0	8076809545464	53.0	138.0	195.0	431.006	400.0

2029004510 F.GF098 FUSILLI GLUTEN FREE

Formula Technical Specification - Rev I - Issued

Issued Date: Mar 24, 2020 5:22:31 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.6	%
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 :	9.50	mm
Length :	34.00	mm
Thickness :	1.20	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

I PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi. Prodotto nello stabilimento di Gravina in Puglia (Bari) Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

① PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi. Prodotto nello stabilimento di Gravina in Puglia (Bari) Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 11 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

ⓓ GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN- REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 11 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Nordic

S DK N GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. / Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. / Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: vitt majsmjöl (60%) / hvitt majsmel (60%) / hvitt maismel (60%), gult majsmjöl (29,5%) / gult majsmel (29,5%) / gult maismel (29,5%), brunt rismjöl (10%) / brun rismel (10%) / brunt rismel (10%), vatten / vand / vann, emulgeringsmedel / emulgator / emulgator: mono- och diglycerider av fettsyror / mono- og diglycerider af fedtsyrer / mono- og diglyserider av fettsyrer. Koktid / Tilberedningstid / Koketid: 11 min. 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. Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig.

S **DK** **N** GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. / Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. / Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: vitt majsmjöl (60%) / hvitt majsmel (60%) / hvitt maismel (60%), gult majsmjöl (29,5%) / gult majsmel (29,5%) / gult maismel (29,5%), brunt rismjöl (10%) / brun rismel (10%) / brunt rismel (10%), vatten / vand / vann, emulgeringsmedel / emulgator / emulgator: mono- och diglycerider av fettsyror / mono- og diglycerider af fedtsyrer / mono- og diglyserider av fettsyrer. Koktid / Tilberedningstid / Koketid: 11 min. 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. Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 11 min. Bewaren op een koele en droge plaats.

(NL) GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT -
Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 11 min. Bewaren op een koele en droge plaats.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FIN Gluteeniton pasta - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainekset: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Keittoaika: 11 min. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi.
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.

FIN GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainekset: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Keittoaika: 11 min. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi.
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson : 11 min.
Conserver dans un endroit frais et sec.

F SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson : 11 min.
Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten. Ingredientes: harina de maíz blanco (60%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina integral de arroz (10%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. Tiempo de cocción: 11 min.
Conservar en lugar fresco y seco.

(ES) PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten. Ingredientes: harina de maíz blanco (60%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina integral de arroz (10%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. Tiempo de cocción: 11 min.
Conservar en lugar fresco y seco.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Dutch, Finnish, French, German, Italian, Nordic, Spanish)

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVÄRDE - GENNEMSITLIG NÆRINGSVÆRDI - GJENNOMSNTLIG NÆRINGSINNHOLD - KESKIMÄÄRÄINEN RAVINTOSISÄLTÖ - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΣΕΣ ΤΙΜΕΣ	100g	85g ⁽¹⁾	%RI ⁽²⁾ /85g
ENERGIA - ÉNERGIE - ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI - ENERGI - ENERGI - VALOR ENERGÉTICO - ΕΝΕΡΓΕΙΑ kJ/kcal	1540/363	1309/308	15%
GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FETT - FETT - FEDT - FETT - RASVA - VETTEN - GRASAS - ΛΙΠΑΡΑ g	1,5	1,3	2%
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - VARAV: MÄTTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER - HVORAV: METTEDE FETTSYRER - JOSTA: TYDYTTYNYTTÄ - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - DE LAS CUALES: SATURADAS - EK TON OPIOION: ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ g	0,7	0,6	3%
CARBOIDRATI - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER - HIILHYDRAATIT - KOOLHYDRATEN - HIDRATOS DE CARBONO - ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ g	79,6	67,7	26%
DI CUI: ZUCCHERI - DONT: SUCRES - DAVON: ZUCKER - VARAV: SOCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER - JOSTA: SOKEREITA - WAARVAN: SUIKERS - DE LOS CUALES: AZÚCARES - EK TON OPIOION: ΣΑΚΧΑΡΑ g	0,6	0,5	1%
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBER - KOSTFIBRE - KOSTFIBER - RAVINTOKUITU - VEZELS - FIBRA ALIMENTARIA - ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ g	1,7	1,4	
PROTEINE - PROTÉINES - EIWISS - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN - PROTEINI - EIWITTEN - PROTEÍNAS - ΠΡΟΤΕΪΝΕΣ g	6,9	5,9	12%
SALE - SEL - SALZ - SALT - SALT - SALT - SUOLA - ZOUT - SAL - ΑΛΑΤΙ g	0,002	0,002	0%

⁽¹⁾85g = Esempio di una porzione. La confezione contiene 5 porzioni circa / Exemple d'une portion. Le paquet contient environ 5 portions / Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 5 Portionen / Exempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 5 portioner. / Eksempel på en portion. Pakken indeholder ca 5 portioner. / Eksempel på en porsjon. Pakken inneholder ca. 5 porsjoner. / Annosesimerkki. Pakkaus sisältää noin 5 annosta. / Voorbeeld van een portie. De verpakking bevat ongeveer 5 porties. / Ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 5 porciones. / Παράδειγμα μιας μερίδας. Η συσκευασία περιέχει περίπου 5 μερίδες.

⁽²⁾RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referenzintag für en genomsnittlig vuxen / Referenceindtag for en voksen gennemsnitsperson / Referanseinntak for en voksen gjennomsnittsperson. / Aikuisen keskivertokäyttäjän saannin vertailuarvo / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene. / Ingesta de referencia de un adulto medio. / Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Barilla
Senza Glutine
Sans Gluten - Glutenfrei

Tutto il piacere della pasta Barilla, senza glutine. Dall'esclusiva combinazione di mais bianco, mais giallo e riso integrale nasce una nuova pasta dal gusto unico e dalla consistenza di dente.

Savourez le délicieux goût et la texture de la nouvelle recette des fusilli Barilla Sans Gluten - MAINTENANT à base de maïs blanc, maïs jaune et riz brun - des fusilli que tout le monde adorera.

Genieße den köstlichen Geschmack unserer glutenfreien Fusilli. JEZT aus weißem und gelbem Mais sowie braunem Vollkornreis - für Fusilli, die der ganzen Familie schmecken werden.

SCORPI DI PIÙ SU WWW.BARILLA.COM
RENDEZ-VOUS SUR WWW.BARILLA.COM
POUR DE MERVEILLEUSES IDÉES DE RECETTES SANS GLUTEN
FÜR INSPIRIERENDES GLUTENFREIE REZEPTE BESUCHE
UNS AUF WWW.BARILLA.COM

IF-110-002
SERVIRVORSCHLAG

VALORI NUTRIZIONALI MEDIA - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE	PER 100g	PER 100g	PER 100g
ENERGIE	KJ	KCAL	g
ENERGIE	1500	358	15
GLUCIDI	65,0	155	1,3
PROTEINE	10,0	24	0,2
GRASSI	1,5	3	0,1
AMIDI	63,5	152	1,3
FIBRE	0,7	1,7	0,6
SALE	0,0	0,0	0,0
ALCOHOL	0,0	0,0	0,0
ACQUA	10,0	24	0,2
AMMONIACA	0,0	0,0	0,0
GLICIDI	65,0	155	1,3
PROTEINE	10,0	24	0,2
GRASSI	1,5	3	0,1
AMIDI	63,5	152	1,3
FIBRE	0,7	1,7	0,6
SALE	0,0	0,0	0,0
ALCOHOL	0,0	0,0	0,0
ACQUA	10,0	24	0,2
AMMONIACA	0,0	0,0	0,0

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Senza Glutine
Sans Gluten - Glutenfrei
Fusilli

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L

400g^e

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / A CONSOMMER
DE PREFERENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / BÄST FÖRE / BEDST FØR /
BEST FØR / PARASTA ENNEN / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT /
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL



EAN CODE

PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE /
SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN / GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM
VOLLKORN-REISMEHL / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA /
GLUTEENITON PASTA / GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT /
PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL
Barilla G.e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 - Parma - Italy



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000011411 FUSILLI 400X14 GLUTEN FREE INT'L

