

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016237 PENNE R.INTEG.14X500G OW IMU INTL EU

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>
1000016237	PENNE R.INTEG.14X500G OW IMU INTL EU	540	08076809072960	398.0	298.0	205.0	7.7	7.0

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>
00000000028069	PENNE R. INTEG. 500G IMU INTL EU	14.0	8076809529433	53.0	138.0	195.0	527.15	500.0

2029001038 F.572 PENNETTE R. INTEGRALI
Formula Technical Specification - Rev Y - Issued

Issued Date: Oct 14, 2021 10:00:55 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	1.8	%
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: English

EN WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: wholemeal durum **wheat** semolina, water - **May be present: soy**. Cooking time: 9 min. Net weight: 500g. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 9 minutes, stirring occasionally. Drain and serve.

MADE IN ITALY

For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK.

EN WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: wholemeal durum **wheat** semolina, water - **May be present: soy**. Cooking time: 9 min. Net weight: 500g. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 9 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. **MADE IN ITALY**

For Australia and New Zealand imported by Barilla Australia Pty Ltd 4 Annandale Street, Annandale NSW 2038. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 Parma - Italy.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

EN WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: wholemeal durum **wheat** semolina, water - **May be present: soy**. Cooking time: 9 min. Net weight: 500g. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 9 minutes, stirring occasionally. Drain and serve.

MADE IN ITALY

For Australia and New Zealand imported by Barilla Australia Pty Ltd 4 Annandale Street, Annandale NSW 2038. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 Parma - Italy.

EN WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: wholemeal durum **wheat** semolina, water - **May be present: soy**. Cooking time: 9 min. Net weight: 500g. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 9 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. **MADE IN ITALY**

For Australia and New Zealand imported by Barilla Australia Pty Ltd 4 Annandale Street, Annandale NSW 2038. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 Parma - Italy.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

E PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO -
Ingredientes: sémola integral de **trigo** duro, agua. **PUEDE CONTENER SOJA.** - PRODUCTO DE ITALIA - 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Conservar en lugar fresco y seco. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Remover durante el primer minuto de cocción. Tiempo de cocción 9 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Ver Lote y Consumir preferentemente antes de en alguno de los lados del paquete.

(E) PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola integral de **trigo** duro, agua. **PUEDE CONTENER SOJA.** - PRODUCTO DE ITALIA - 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Conservar en lugar fresco y seco. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Remover durante el primer minuto de cocción. Tiempo de cocción 9 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Ver Lote y Consumir preferentemente antes de en alguno de los lados del paquete.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish Mercosur

E PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO -
Ingredientes: sémola integral de **trigo** duro, agua. **PUEDE CONTENER SOJA.** - PRODUCTO DE ITALIA - 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Conservar en lugar fresco y seco. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Remover durante el primer minuto de cocción. Tiempo de cocción 9 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Ver Lote y Consumir preferentemente antes de en alguno de los lados del paquete.
PARA PAÍSES DEL MERCOSUR: **INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Porción de 80 g (1 plato).** Valor energetico 270 kcal = 1134 kJ (14%VD*); Carbohidratos 53g (18%VD); Proteínas 9,5g (13%VD); Grasas totales 2g (4%VD); Grasas saturadas 0,4g (2%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 5,2g (21%VD); Sódio 0mg (0%VD). (*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal, o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(E) PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola integral de **trigo** duro, agua. **PUEDE CONTENER SOJA.** - PRODUCTO DE ITALIA - 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Conservar en lugar fresco y seco. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Remover durante el primer minuto de cocción. Tiempo de cocción 9 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Ver Lote y Consumir preferentemente antes de en alguno de los lados del paquete.

PARA PAÍSES DEL MERCOSUR: **INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Porción de 80 g (1 plato).** Valor energetico 270 kcal = 1134 kJ (14%VD*); Carbohidratos 53g (18%VD); Proteínas 9,5g (13%VD); Grasas totales 2g (4%VD); Grasas saturadas 0,4g (2%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 5,2g (21%VD); Sódio 0mg (0%VD). (*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal, o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

PT MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO -
Ingredientes: sêmola integral de **trigo** duro, água. **Pode conter vestígios de soja.** - Modo de preparação: 100g de massa, 1L de água e 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 9 minutos. Escorra sem eliminar toda a água. Conservar em local fresco e seco.

(PT) MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO - Ingredientes: sêmola integral de **trigo** duro, água. **Pode conter vestígios de soja.** - Modo de preparação: 100g de massa, 1L de água e 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 9 minutos. Escorra sem eliminar toda a água. Conservar em local fresco e seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Russian

EAC

RUS Макароны изделия из твердых сортов пшеницы Группа А второй сорт PENNE RIGATE INTEGRALE (Пенне Ригате Интеграле). Масса нетто 500 г.

Состав: мука цельнозерновая из твердой пшеницы, вода. Может содержать следы сои. Пищевая ценность (средние значения) на 100г: энергетическая ценность - 347 ккал / 1466 кДж; белки - 13 г; жиры - 2,5 г, в том числе насыщенные жирные кислоты - 0,5 г; углеводы - 64 г, в том числе сахара - 3,5 г; пищевые волокна - 8,0 г; натрий - 5 мг. Высокое содержание клетчатки. Изготовитель: Barilla G.e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 PARMA - Italy (Италия). Адрес производства: S.S. 87 km 20+500, Marcianise (Caserta), Italy (Италия). Уполномоченная организация / импортер: ООО «Барилла Рус», Россия, 141503, Московская обл., г. Солнечногорск, Бутырский тупик, д.1. ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ 8-800-222-30-08. Поставщик в Республике Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибьюция», 220082, г. Минск, ул. Матусевича, д.20, пом.12/1, тел. +375 (17) 365-32-12. Хранить в сухом прохладном месте. Способ приготовления: варить 9 минут в кипящей подсоленной воде.

На упаковке изображен вариант приготовленного блюда.

RUS Макароны изделия из твердых сортов пшеницы Группа А второй сорт PENNE RIGATE INTEGRALE (Пенне Ригате Интеграле). Масса нетто 500 г.

Состав: мука цельнозерновая из твердой пшеницы, вода. Может содержать следы сои. Пищевая ценность (средние значения) на 100г: энергетическая ценность - 347 ккал / 1466 кДж; белки - 13 г; жиры - 2,5 г, в том числе насыщенные жирные кислоты - 0,5 г; углеводы - 64 г, в том числе сахара - 3,5 г; пищевые волокна - 8,0 г; натрий - 5 мг. Высокое содержание клетчатки. Изготовитель: Barilla G.e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 PARMA - Italy (Италия). Адрес производства: S.S. 87 km 20+500, Marcianise (Caserta), Italy (Италия). Уполномоченная организация / импортер: ООО «Барилла Рус», Россия, 141503, Московская обл., г. Солнечногорск, Бутырский тупик, д.1. ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ 8-800-222-30-08. Поставщик в Республике Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибьюция», 220082, г. Минск, ул. Матусевича, д.20, пом.12/1, тел. +375 (17) 365-32-12. Хранить в сухом прохладном месте. Способ приготовления: варить 9 минут в кипящей подсоленной воде.

На упаковке изображен вариант приготовленного блюда.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Russian

Пищевая ценность (средние значения) на 100г: энергетическая ценность - 347 ккал / 1466 кДж; белки - 13 г; жиры - 2,5 г, в том числе насыщенные жирные кислоты - 0,5 г; углеводы - 64 г, в том числе сахара - 3,5 г; пищевые волокна - 8,0 г; натрий - 5 мг. Высокое содержание клетчатки.

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Spanish Mercosur

PARA PAÍSES DEL MERCOSUR: **INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Porción de 80 g (1 plato).** Valor energetico 270 kcal = 1134 kJ (14%VD*); Carbohidratos 53g (18%VD); Proteínas 9,5g (13%VD); Grasas totales 2g (4%VD); Grasas saturadas 0,4g (2%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 5,2 g (21%VD); Sódio 0mg (0%VD). (*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal, o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PARA PAÍSES DEL MERCOSUR: **INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Porción de 80 g (1 plato).** Valor energetico 270 kcal = 1134 kJ (14%VD*); Carbohidratos 53g (18%VD); Proteínas 9,5g (13%VD); Grasas totales 2g (4%VD); Grasas saturadas 0,4g (2%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 5,2g (21%VD); Sódio 0mg (0%VD). (*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal, o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: English AUS

SEE IMAGE

NUTRITION INFORMATION

Servings per package: 6

Serving size: 85g

	Average quantity per serving	Average quantity per 100g
Energy	1246 kJ (298 Cal)	1466 kJ (351 Cal)
Protein	11.1 g	13 g
Fat, Total	2.1 g	2.5 g
- saturated	0.4 g	0.5 g
Carbohydrate	54.4 g	64 g
- sugars	3 g	3.5 g
Dietary Fibre	6.8 g	8 g
Sodium	less than 5 mg	5 mg

Valid for Australia & New Zealand

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE

Language: Spanish

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS			
	100g	85g ⁽¹⁾	%RI ⁽²⁾ /85g
ENERGY - VALOR ENERGETICO - ENERGIA	KJ 1465	1246	15%
	kcal 347	295	
FAT - GRASAS - LIPIDOS	g 2.5	2.1	3%
Of which: SATURATES - de las cuales: SATURADAS - dos quais: SATURADOS	g 0.5	0.4	2%
CARBOHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - HIDRATOS DE CARBONO	g 64.0	54.4	21%
Of which: SUGARS - de los cuales: AZUCARES - dos quais: ACÚCARES	g 3.5	3.0	3%
FIBRE - FIBRA ALIMENTARIA - FIBRA	g 8.0	6.8	
PROTEIN - PROTEINAS - PROTEINAS	g 13.0	11.1	22%
SALT - SAL - SAL	g 0.013	0.011	0%
per 100g			
PHOSPHORUS - FÓSFORO - FÓSFORO	mg 315	45% NRV ⁽³⁾	
IRON - HIERRO - FERRO	mg 2.9	21% NRV ⁽³⁾	
MAGNESIUM - MAGNESIO - MAGNESIO	mg 90	24% NRV ⁽³⁾	
ZINC - CINC - ZINCO	mg 2.5	25% NRV ⁽³⁾	

⁽¹⁾ 85g = Example of a serving. The package contains 6 servings approximately. / Ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 6 porciones. / Exemplo de uma porção. O pacote contém aproximadamente 6 porções.

⁽²⁾ RI = Reference intake of an average adult / Ingesta de referencia de un adulto medio / Dose de referencia para um adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

⁽³⁾ NRV = Nutrient Reference Values / Valores de referencia de nutrientes / Valores de referência do nutriente

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE

Language: Portuguese

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS			
	100g	85g ⁽¹⁾	%RI ⁽²⁾
ENERGY - VALOR ENERGETICO - ENERGIA	KJ 1465	1246	15%
	kcal 347	295	
FAT - GRASAS - LIPIDOS	g 2,5	2,1	3%
Of which: SATURATES - de las cuales: SATURADAS - dos quais: SATURADOS	g 0,5	0,4	2%
CARBOHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - HIDRATOS DE CARBONO	g 64,0	54,4	21%
Of which: SUGARS - de los cuales: AZUCARES - dos quais: ACÚCARES	g 3,5	3,0	3%
FIBRE - FIBRA ALIMENTARIA - FIBRA	g 8,0	6,8	
PROTEIN - PROTEINAS - PROTEINAS	g 13,0	11,1	22%
SALT - SAL - SAL	g 0,013	0,011	0%
	per 100g		
PHOSPHORUS - FÓSFORO - FÓSFORO	mg 315	267	45% NRV ⁽³⁾
IRON - HIERRO - FERRO	mg 2,9	2,5	21% NRV ⁽³⁾
MAGNESIUM - MAGNESIO - MAGNESIO	mg 90	76	24% NRV ⁽³⁾
ZINC - CINC - ZINCO	mg 2,5	2,1	25% NRV ⁽³⁾

⁽¹⁾ 85g = Example of a serving. The package contains 6 servings approximately. / Ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 6 porciones. / Exemplo de uma porção. O pacote contém aproximadamente 6 porções.

⁽²⁾ RI = Reference intake of an average adult / Ingesta de referencia de un adulto medio / Dose de referencia para um adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

⁽³⁾ NRV = Nutrient Reference Values / Valores de referencia de nutrientes / Valores de referência do nutriente

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE

Language: English

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS			
	100g	85g ⁽¹⁾	%RI ⁽²⁾
ENERGY - VALOR ENERGETICO - ENERGIA	KJ 1465	1246	15%
	kcal 347	295	
FAT - GRASAS - LIPIDOS	g 2.5	2.1	3%
Of which: SATURATES - de los cuales: SATURADAS - dos quais: SATURADOS	g 0.5	0.4	2%
CARBOHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - HIDRATOS DE CARBONO	g 64.0	54.4	21%
Of which: SUGARS - de los cuales: AZUCARES - dos quais: ACÚCARES	g 3.5	3.0	3%
FIBRE - FIBRA ALIMENTARIA - FIBRA	g 8.0	6.8	
PROTEIN - PROTEINAS - PROTEINAS	g 13.0	11.1	22%
SALT - SAL - SAL	g 0.013	0.011	0%
per 100g			
PHOSPHORUS - FÓSFORO - FÓSFORO	mg 315	45% NRV ⁽³⁾	
IRON - HIERRO - FERRO	mg 2.9	21% NRV ⁽³⁾	
MAGNESIUM - MAGNESIO - MAGNESIO	mg 90	24% NRV ⁽³⁾	
ZINC - CINC - ZINCO	mg 2.5	25% NRV ⁽³⁾	

⁽¹⁾ 85g = Example of a serving. The package contains 6 servings approximately. / Ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 6 porciones. / Exemplo de uma porção. O pacote contém aproximadamente 6 porções.

⁽²⁾ RI = Reference intake of an average adult / Ingesta de referencia de un adulto medio / Dose de referencia para um adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

⁽³⁾ NRV = Nutrient Reference Values / Valores de referencia de nutrientes / Valores de referência do nutriente

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000010795 PENN.TE R.INTEG.18X500 INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000010795 PENN.TE R.INTEG.18X500 INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000010795 PENN.TE R.INTEG.18X500 INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000010795 PENN.TE R.INTEG.18X500 INT'L

A DELICIOUS SOURCE OF FIBRE!
Enjoy all the goodness of wholewheat pasta
with the delicious Barilla
taste the whole family will love.

¡UNA DELICIOSA FUENTE DE FIBRA!
Disfrute de la calidad de la pasta de trigo integral
con el delicioso sabor de Barilla
que a toda la familia le encantará.



FIND MORE AND CONTACT US AT
PARA MÁS INFORMACIÓN, VISITE
WWW.BARILLA.COM



Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000010795 PENN.TE R.INTEG.18X500 INTL



INTEGRALE
WHOLEWHEAT - INTEGRAL

PENNE RIGATE

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000010795 PENN.TE R.INTEG.18X500 INT'L

BEST BEFORE / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL /
CONSUMIR DE PREFERÈNCIA ANTES DE: / ГОДЕН ДО

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

500g e

PRODUCTION DATE / FECHA DE PRODUCCIÓN / DATA DE PRODUÇÃO /
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И УПАКОВЫВАНИЯ

WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA / PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO / MASSA
ALIMENTICIA DE SÉMOLA INTEGRAL DE TRIGO DURO / МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ ГРУППА А ВТОРОЙ СОРТ



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000010795 PENN.TE R.INTEG.18X500 INT'L

