

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	06
	Bucatini	Rummo LL	Codice Prodotto	3020206
			Data aggiornamento	13/09/2019

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)	
Proteine (<i>Protein</i>)	≥ 13,90% s.s.
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 15,50%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	≤ 0,90% s.s.
Glutine (<i>Gluten</i>)	≥ 12,00% s.s.
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	≤ 5/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/dmq sul t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	assenti
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
Piombo (<i>Lead</i>)	≤ 0,20 mg/kg
Cadmio (<i>Cadmium</i>)	≤ 0,10 mg/kg
Aflatossina B1 (<i>Aflatoxyn B1</i>)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (<i>total Aflatoxyn</i>)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (<i>Ocratoxyn A</i>)	≤ 3 µg/kg
Deossinivalenolo (<i>Deoxynivalenol</i>)	≤ 750 µg/kg
Zearaleone (<i>Zearaleone</i>)	≤ 50 µg/kg
Fumonisine (<i>Fumonisin</i>)	≤ 500 µg/kg
OGM (<i>GMO</i>)	Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 1.500 u.f.c./g
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 1.500 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 1.500 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	06
	<i>Bucatini</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3020206
			Data aggiornamento	13/09/2019

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	255,0	260,0	265,0
Spessore (Thickness)	mm	0,90	0,95	1,00
Diametro (Diameter)	mm	2,75	2,80	2,85

Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Peso canna pasta secca (Dry pasta rod weight)
	I	BRONZO	20140732	

PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)				
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	min		6	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Colore (Colour)	Tipico al bronzo (Bronze)			
Odore (Aroma)	Tipico di grano (wheat)			
Consistenza (Texture)	al dente (firm to bite)			
DIFETTOSITA' (Defects)				
	Campione	Standard		
Corpi estranei (Foreign body)	1 kg	Assenti (Absent)		
Odori sgradevoli (Extraneous odors)	1 kg	Assenti (Absent)		
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)	1 kg	Assenti (Absent)		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente in 25g
Muffe (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

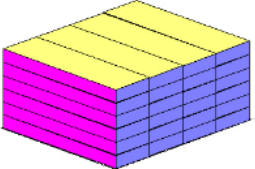
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	kJ	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	g	3,1
Fibre (Fibre)	g	2,9
Proteine (Protein)	g	14,5
Sale (Salt)	g	0,005

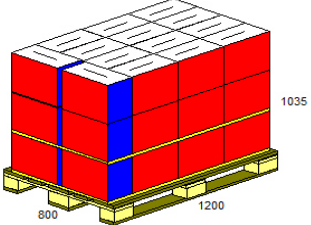
RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	06
	Bucatini	Rummo LL	Codice Prodotto	3020206
			Data aggiornamento	13/09/2019

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)		
Sostanza	Presente in ricetta (Presence in the recipe)	Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconut</i>)	NO	NO
Crostacei e derivati (<i>Crustaceans and derivates</i>)	NO	NO
Farro e derivati (<i>Spelt and derivates</i>)	NO	SI (Yes)
Glutine (<i>gluten</i>)	SI (Yes)	SI (Yes)
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>)	SI (Yes)	SI (Yes)
Kamut e derivati (<i>kamut and derivates</i>)	NO	NO
Kiwi (<i>kiwi fruit</i>)	NO	NO
Latte e derivati (<i>milk and derivates</i>)	NO	NO
Lievito (<i>Yeast</i>)	NO	NO
Lupini e derivati (<i>Lupin and derivates</i>)	NO	NO
Mostarda e derivati (<i>Mustards and derivates</i>)	NO	NO
Molluschi e derivati (<i>molluscs and derivates</i>)	NO	NO
Noci e derivati (<i>Nuts and derivates</i>)	NO	NO
Orzo (<i>Barley</i>)	NO	NO
Pesce e derivati (<i>Fish and derivates</i>)	NO	NO
Pinoli (<i>Pine nuts</i>)	NO	NO
Rapa e derivati (<i>celeriac/celeriac derivates</i>)	NO	NO
Sedano e derivati (<i>Celery/celery derivates</i>)	NO	NO
Segale e derivati (<i>Rye and derivates</i>)	NO	NO
Sesamo e derivati (<i>Sesame and derivates</i>)	NO	NO
Soia (<i>Soya and derivates</i>)	NO	NO
Solfiti (<i>Sulphites</i>)	NO	NO
Uovo e ovoprodotti (<i>Egg/egg derivates/albumen</i>)	NO	NO
Aromi (<i>Flavourings</i>)		Assenti
Conservanti (<i>Preservatives</i>)		Assenti

Il prodotto può contenere tracce di soia (*May contain traces of soy*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	06
	Bucatini	Rummo LL	Codice Prodotto	3020206
			Data aggiornamento	13/09/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE		
Velocità confezionamento (bpm)	60	Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale		
Cod. Prodotto (Product code)	I06206			
Qualità (Quality)	K.40 + C.40			
Dimensioni (Measures)	F.250 H.340			
Cod. EAN (EAN code)	8008343200066			
Tipo confezione (Package type)	Cuscino			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	6,8g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR0206			
Qualità (Quality)	TRST/365/C			
Misure interne (Internal size)	330x195x280			
Cod. ITF (ITF code)	18008343200063			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	24	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo
Peso cartone (Outer case weight)	275g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)			
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL		
Cartoni per strato (Cases per layer)	14		
Numero strati (Number per layers)	3		
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	42		
Altezza pallet (pallet height)	103cm		
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile		
Volume pallet (Pallet volume)			
		<p>INSERIRE L'INTERFALDA SOLO SUL PRIMO STRATO</p>	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	06
	<i>Bucatini</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3020206
			Data aggiornamento	13/09/2019
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)		36 mesi		
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)		<p>Lettera indicante lo stabilimento di produzione + scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Esempio: A) 01.01.2022 L9001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) dove: L=lotto, 9=2019, 001=data del calendario Giuliano, R=Rummo, X=linea di produzione (lettera o numero), Y=linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento, 0101=giorno e mese di confezionamento</p>		
Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)		Su lato 1 (On side 1)	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)	
		Su lato 2 (On side 2)	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)	

Etichetta salvafreschezza (Resealable label)	<input type="checkbox"/> SI(Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> NO(No)	Codice etichette
---	----------------------------------	--	-------------------------

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 21/01/2019 Modificata nota su interfalder (Formicola) 13/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola)