

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	80
	Mafaldine	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2022080
			Data aggiornamento	19/02/2018

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	100% super speciale Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia), Paese di molitura: Italia
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)	
Proteine (Protein)	≥ 13,90% s.s.
Umidità (Moisture)	≤ 15,50%
Ceneri (Ashes)	≤ 0,90% s.s.
Glutine (Gluten)	≥ 12,00% s.s.
Indice di glutine (Gluten Index)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (Common wheat)	≤ 3%
Puntature nere (black spot)	≤ 13/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (brown spot)	≤ 80/dmq sul t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (Insect fragment)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (Rodent hair)	assenti
Corpi estranei (Foreign matters)	assenti
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
Residui Fitosanitari (Pesticides)	secondo reg. 396/2005 CE
Piombo (Lead)	≤ 0,20 mg/kg
Cadmio (Cadmium)	≤ 0,20 mg/kg
Aflatossina B1 (Aflatoxyn B1)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (total Aflatoxyn)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (Ocratoxyn A)	≤ 3 µg/kg
Deossinivalenolo (Deoxynivalenol)	≤ 750 µg/kg
Zearaleone (Zearaleone)	≤ 50 µg/kg
Fumonisine (Fumoninsin)	≤ 500 µg/kg
OGM (GMO)	Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 1.500 u.f.c./g
Muffe (Moulds)	≤ 1.500 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 1.500 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	80
	Mafaldine	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2022080
			Data aggiornamento	19/02/2018

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Spessore cresta (Thickness above crest)	mm	1,50	1,55	1,60
Lunghezza (Length)	mm	255,0	260,0	265,0
Larghezza (Width)	mm	13,2	13,3	13,4
Spessore (Thickness)	mm	1,27	1,32	1,37
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		8	
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
Reginelle		BRONZO		/
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)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Corpi estranei (Foreign body)		1 kg		Assenti (Absent)
Odori sgradevoli (Extraneous odors)		1 kg		Assenti (Absent)
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)		1 kg		Assenti (Absent)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	80
	Mafaldine	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2022080
			Data aggiornamento	19/02/2018

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	80
	Mafaldine	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2022080
			Data aggiornamento	19/02/2018

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (*Allergens or intolerances substances*)

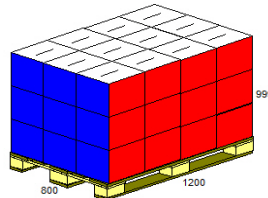
Sostanza	Presente in ricetta	Presente in stabilimento
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconut</i>)	NO	NO
Crostacei e derivati (<i>Crustaceans and derivates</i>)	NO	NO
Farro e derivati (<i>Spelt and derivates</i>)	NO	NO
Glutine (<i>gluten</i>)	SI	SI
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>)	SI	SI
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	SI
Aromi (<i>Flavourings</i>)		Assenti
Conservanti (<i>Preservatives</i>)		Assenti

Il prodotto può contenere tracce di soia e uovo (*May contain soy and egg*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	80
	Mafaldine	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2022080
			Data aggiornamento	19/02/2018

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film				
Cod. Prodotto (Product code)	I06080			
Qualità (Quality)	CARTA 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.350 H.350			
Cod. EAN-13 (EAN-13 code)	8008343200806			
Tipo confezione (Package type)	cuscino			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	9,8g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR0080			
Qualità (Quality)	TUST/365/C			
Misure interne (Internal size)	290x260x275			
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	68008343200808			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo e/o colla hotmelt
Peso cartone (Outer case weight)	300g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo e/o colla hotmelt

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)				
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	12			
Numero strati (Number per layers)	3			
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	36			
Altezza pallet (pallet height)	100cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	80
	Mafaldine	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2022080
			Data aggiornamento	19/02/2018

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)

Durabilità (Shelf life)	36 mesi	
Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i>	<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) Esempio: (B) 01.01.2021 L8001LX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2018 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia)</p> <p>dove: L=lotto, 8=2018, 001=data del calendario Giuliano, L=Labor, 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 <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>

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

Ultima revisione apportata e data: 10/11/2017 Aggiornate codifiche imballi (Formicola)