	SPECIFICA TECNICA DI	Codice RUMMO	147	
RUMMO S.p.A.	CONCHIGLIONI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022147
			Data aggiornamento	16/09/2019

INGRED	INGREDIENTI (ingredients)				
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona				
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)	≤ 5/dmq sul t.q.				
Puntature cruscali (brown spot)	≤ 70/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	A SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)				
Residui Fitosanitari (Pesticides)	secondo reg. 396/2005 CE				
Piombo (Lead)	≤ 0,20 mg/kg				
Cadmio (Cadmium)	≤ 0,10 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 DEI	LLA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)				
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 <sup>5</sup> 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				

SPECIFICA TECNICA DI	Codice RUMMO	147	
CONCHIGLIONI RIGATI		Codice Prodotto	2022147
CONCHIGLIONI RIGATI	Rummo LL	Data aggiornamento	16/09/2019

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
U.M. Min Standard Max				
Peso singolo pezzo fresco (one piece weight)	g		8,00	
Volume specifico fresco (Before drying specific volume) I/Kg 6,00 6,10 6,20				6,20

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,75	1,80	1,85
Spessore sotto rigo (Thickness below rib)	mm	1,35	1,40	1,45
Peso 100 pezzi (100 pieces weight)	g		660	
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	5,78	5,88	5,98
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		13	

Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)		
6147	F	BRONZO	2053499	/		
	PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)					
Colore (Colour)			Tip	<b>Pico</b> (Bronze)		
Odore (Aroma)			Tipico di grano (wheat)			
Consistenza (Texture)			al dente (firm to bite)			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)			
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 <sup>4</sup> 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			

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	147	
CONCHIGLIONI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022147	
CONCHIGLIONI KIGATI	Kullillo LL	Data aggiornamento	16/09/2019	

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 (garlic)	NO	NO		
Arachidi e derivati (Peanut and derivates)	NO	NO		
Avena e derivati (Oats and derivates)	NO	NO		
Caffeina (Caffeine)	NO	NO		
Cocco (coconout)	NO	NO		
Crostacei e derivati (Crustaceans and derivates)	NO	NO		
Farro e derivati (Spelt and derivates)	NO	SI <i>(Yes)</i>		
Glutine (gluten)	SI (Yes)	SI <i>(Yes)</i>		
Gomma (Rubber)	NO	NO		
Grano e derivati (Wheat and derivates)	SI (Yes)	SI (Yes)		
Kamut e derivati (kamut and derivates)	NO	NO		
Kiwi (kiwi fruit)	NO	NO		
Latte e derivati (milk and derivates)	NO	NO		
Lievito (Yeast)	NO	NO		
Lupini e derivati (Lupin and derivates)	NO	NO		
Mostarda e derivati (Mustards and derivates)	NO	NO		
Molluschi e derivati (molluscs and derivates)	NO	NO		
Noci e derivati (Nuts and derivates)	NO	NO		
Orzo (Barley)	NO	NO		
Pesce e derivati (Fish and derivates)	NO	NO		
Pinoli (Pine nuts)	NO	NO		
Rapa e derivati (celeriac/celeriac derivates)	NO	NO		
Sedano e derivati (Celery/celery derivates)	NO	NO		
Segale e derivati (Rye and derivates)	NO	NO		
Sesamo e derivati (Sesame and derivates)	NO	NO		
Soia (Soya and derivates)	NO	NO		
Solfiti (Sulphites)	NO	NO		
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivates/albumen)	NO	NO		
Aromi (Flavourings)		Assenti		
Conservanti (Preservatives)	Assenti			

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	147
	CONCHIGLIONI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022147
			Data aggiornamento	16/09/2019

PARAME	TRI DI CONFEZIONAM	ENTO (Packaging Pa	rameters)			
Film						
Cod. Prodotto (Product code)	I06547	L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open". L'etichetta salva-freschezza deve				
<b>Qualità</b> (Quality)	carta 40 + PP 40	essere posizionata al 50% sulla carta e al 50%				
Dimensioni (Measures)	F.435 H.380	sulla plastica con una tolleranza di 5 mm				
Cod. EAN (EAN code)	8008343201476					
Tipo confezione (Package type)	DFQ					
Peso confezione (Package weight)	500 g					
Peso busta (cello bag weight)	12,2g					
Cartone (Outer case)		PE'FA'E COSE BONE CE VO'TIEMP' Colona Commono				
Cod. Prodotto (Product code)	IR0147	Apri e Chindi  Benerlahle				
Qualità (Quality)	TUST/365/C					
Misure interne (Internal size)	590x250x240					
Cod. ITF (ITF code)	68008343201478		marion of			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)		
Peso cartone (Outer case weight)	457g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)		

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)				
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	6			
Numero strati (Number per layers)	4			
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	24	1144		
Altezza pallet (pallet height)	115 cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	200		
Volume pallet (Pallet volume)		800		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	147		
	CONCHIGLIONI RIGATI		Rummo LL	Codice Prodotto	2022147	
				Data aggiornamento	16/09/2019	
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)						
Durabilità (Shelf life)		36 mesi				
Codici da stampare sulla c (Code to print on pad	Scadenza + lotto di produzione + produzione + Paese di coltivazion  O  mpare sulla confezione to print on pack)  Paese del gra (Italia, A dove: L=lotto, 9=2019, 001= X=linea di produzione (lettera o no numero), 15:30=orario di co		e di coltivazione de Ariz Esen 01.01 L900 Y15:30 PROD. 01 Paese di co del grano: l (Italia, Austr =2019, 001=data e (lettera o numer 0=orario di confez	dice confezionamento + PROD. + data di del grano: UE e non UE (Italia, Australia, rizona) empio: 01.2022 001RX 30 0101 01.01.2019 coltivazione : UE e non UE tralia, Arizona) ta del calendario Giuliano, R=Rummo, ero), Y=linea di confezionamento (lettera ezionamento, 0101=giorno e mese di cionamento		
Codici da stampare sul		Su lato 1 (On side 1)	SCADENZA (noi	n va stampato il codice di co	nfezionamento)	
(Code to print on case	?)	Su lato 2 (On side 2)		PRODUZIONE + LOTTO (codice di confezionamento)	non va stampato il	

Etichetta salvafreschezza (Resealable label)



NO(No)

Codice etichetta: 160165



Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 05/05/2014 Aggiornato tempo di cottura da 13 a 12 minuti (Miracolo) 16/09/2019 Modificato codice film da I06147 a I06547; modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola)