

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	173
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027173
			Data aggiornamento	03/03/2015

INGREDIENTI				
	U.M.	Min	Standard	Max
Semola di grano duro <i>Durum wheat semolina</i>	%		80,64	
Uovo (4uova/1000 g di semola) <i>Egg (4 eggs/1000 g semolina)</i>	%		19,36	
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)			Acqua (water)	
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA				
Proteine (<i>Protein</i>)			≥ 12,00% s.s.	
Umidità (<i>Moisture</i>)			≤ 15,50%	
Ceneri (<i>Ashes</i>)			≤ 0,90% s.s.	
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)			≤ 3%	
Puntature nere (<i>black spot</i>)			≤ 10/dmq sul t.q.	
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)			≤ 90/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 su 50g	
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)			assenti su 50g	
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA				
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)			Secondo Regolamento (CE) n° 396/2005 e smi	
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 (su prodotto finito)	
Fumonisine (<i>Fumoninsin</i>)			≤ 500 µg/kg	
OGM (<i>GMO</i>)			Assenti	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA				
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	173
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027173
			Data aggiornamento	03/03/2015

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

Residuo secco (<i>Dry matter</i>)	23%
Steroli (<i>Sterols</i>)	≥ 0,40% s.s.
pH	7,20 - 7,80
Alfa-amilasi (<i>alfa-amylase</i>)	assente
Acido beta 3-OH idrossibutirrico	5 -10 mg/kg su s.s.
Coloranti Sintetici (<i>syntetic coloring</i>)	Assenti
Antibiotici, chemioterapici (<i>antibiotics</i>)	Assenti
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	Secondo Regolamento (CE) n° 396/2005 e smi
Piombo (<i>Lead</i>)	≤ 0,05 mg/kg
Cadmio (<i>Cadmium</i>)	≤ 0,05 mg/kg
Diossine totali	3 pg/g di grasso (su prodotto finito)
Somma di diossine e PCB diossina-simili	6 pg/g di grasso (su prodotto finito)
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	20 su 50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti su 50g
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	assenti
OGM (<i>GMO</i>)	assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 1,5*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 10 u.f.c./g (su prodotto finito)
Escherichia coli β-Glucuronidasi	≤ 10 u.f.c./g (su prodotto finito)
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 u.f.c./g
Enterobatteriacee	≤ 10 u.f.c./g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (su prodotto finito)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

Aspetto (<i>Apparence</i>)	Liquido viscoso ed omogeneo
Colore (<i>Color</i>)	da giallo chiaro a giallo intenso
Odore (<i>Flavour</i>)	Tipico di uova fresche, privo di odori anomali
Sapore (<i>Taste</i>)	Tipico di uova fresche, privo di sapori anomali

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	173
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027173
			Data aggiornamento	03/03/2015

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Larghezza (<i>Width</i>)	mm	78	80	82
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	0,82	0,85	0,88
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	170	175	180
Peso 100 sfoglie (<i>100 pieces weight</i>)	g	165	170	175

PARAMETRI DI PRODUZIONE (<i>Production Parameters</i>)				
Ricetta N° (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Type of die</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	
		Bronzo		

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)	
Colore (<i>Colour</i>)	Giallo intenso (<i>deep Yellow</i>)
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico (<i>wheat</i>)
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)

DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Rotture (<i>Breakages</i>)	%	1 kg	3	5
Corpi estranei (<i>Foreign body</i>)		1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)	
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)		1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)	
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)		1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)	

PARAMETRI FISICI (<i>Physical Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura al forno (<i>Cooking time</i>)	minuti		20	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
Valori di cottura	U.M.	Min	Standard	Max
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	173
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027173
			Data aggiornamento	03/03/2015

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO FINITO (*chemical-physical pasta values*)

Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 12,5%
Ceneri (<i>Coliforms</i>)	≤ 1,10% su s.s.
Proteine (Nx5,70) (<i>Protein</i>)	≥ 12,0 % su s.s.
Steroli (<i>Sterols</i>)	≥ 0,145% su s.s.
Acidità (<i>Acidity</i>)	≤ 5°
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	20 su 50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti su 50g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (*Micro pasta values*)

Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 5000 u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 10 u.f.c./g
Bacillus cereus (<i>Bacillus cereus</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (<i>stafilococcus coag.</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	assente
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 50 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 50 u.f.c./g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (*Nutritional information*)

Energia (<i>Energy</i>)	KJ	1565
Energia (<i>Energy</i>)	Kcal	370
Grassi (<i>Fat</i>)	g	3,8
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturates</i>)	g	1,20
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	68
di cui zuccheri (<i>of which sugars</i>)	g	2,4
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	3,4
Proteine (<i>Protein</i>)	g	14,3
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,0708

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	173
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027173
			Data aggiornamento	03/03/2015

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	SI
Solfiti (<i>Sulphites</i>)	NO	NO
Uovo e ovoprodotti (<i>Egg/egg derivates/albumen</i>)	SI	SI
Aromi (<i>Flavourings</i>)	Assenti	
Conservanti (<i>Preservatives</i>)	Assenti	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	173
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027173
			Data aggiornamento	03/03/2015

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		Astuccio (Box)		
Cod. Prodotto (Product code)		Cod. Prodotto (Product code)	A8803	
Qualità (Quality)		Qualità (Quality)	300g/mq	
Dimensioni (Measures)		Dimensioni (Measures)	190x95x54	
Cod. EAN (EAN code)		Cod. EAN (EAN code)	8008343201735	
Tipo confezione (Package type)		Tipo confezione (Package type)	astuccio	
Peso confezione (Package weight)		Peso confezione (Package weight)	500g	
Peso busta (cello bag weight)		Peso astuccio (box weight)	26g	
Cartone (Outer case)		Coperchio (Top of case)		
Cod. Prodotto (Product code)	C8803	Cod. Prodotto (Product code)		
Qualità (Quality)	TMT363B	Qualità (Quality)		
Misure interne (Internal size)	392x185x195	Misure interne (Internal size)		
Cod. ITF (ITF code)	68008343201737	Peso coperchio (Top weight)		
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo
Peso cartone (Outer case weight)	220g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)	
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL
Cartoni per strato (Cases per layer)	12
Numero strati (Number per layers)	5
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	60
Altezza pallet (pallet height)	118cm
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile
Volume pallet (Pallet volume)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	173
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027173
			Data aggiornamento	03/03/2015

CODIFICA E DURABILITA' (<i>Coding and shelf life</i>)		
Durabilità (<i>Shelf life</i>)	24 mesi	
Codici da stampare sulla confezione (<i>Code to print on pack</i>)	Scadenza + Lettera indicante lo stabilimento di produzione (A o B) + Lotto di produzione + Codice di confezionamento Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data 01 01 2015, alle ore 15.30, va stampato sulla confezione: 01.01.2017 (B) LAGGGFTL hh:mm dove: L = LOTTO A= ultima cifra dell'anno in corso GGG= giorno giuliano = FAZION T = turno di lavorazione (da 1 a 3) L= (numero linea) hh:mm = orario	
	Codici da stampare sul cartone (<i>Code to print on the box</i>)	Su lato (<i>On side</i>)

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

<i>Ultima revisione apportata e data (Last revision and date):</i>