

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	168
	PACCHEROTTI LISCI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022168
			Data aggiornamento	10/09/2021

Pasta di semola di grano duro (*Durum wheat semolina pasta*)

INGREDIENTI (<i>Ingredients</i>)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i>)	
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 (<i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i>)	
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo reg. 396/2005 CE 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
Fumonisine (<i>Fumoninsin</i>)	≤ 500 µg/kg
OGM (<i>GMO</i>)	Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i>)	
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	168
	PACCHEROTTI LISCI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022168
			Data aggiornamento	10/09/2021

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	35	40	45
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	4,15*	4,20*	4,25*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	18	21	24
Lunghezza (Length)	mm	33	38	43
Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	4,05*	4,10*	4,15*

* Metodo con vibrazione				
Tempo di cottura espresso (Cooking time)		minuti	12	
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
	F	BRONZO	20120719	/

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Colore (Colour)		Tipico (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 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

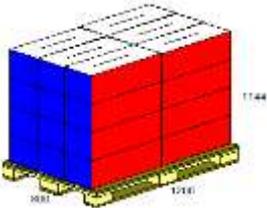
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information -Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	kJ	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	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	168
	PACCHEROTTI LISCI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022168
			Data aggiornamento	10/09/2021
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	NO		
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 e senape (May contain traces of soy and mustard)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Codice RUMMO	168	
	PACCHEROTTI LISCI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022168
			Data aggiornamento	10/09/2021

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		<p>L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open". L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm</p> 		
Velocità confezionamento (bpm)	30			
Cod. Prodotto (Product code)	I07168R			
Qualità (Quality)	CARTA 60 + PP30			
Dimensioni (Measures)	F.435 H.350			
Cod. EAN (EAN code)	8008343201681			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	500 g			
Peso busta (cello bag weight)	12,5 g	<p>Chiusura imballo (Closure of packing)</p>	Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)
Cartone (Outer case)			Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)
Cod. Prodotto (Product code)	IR0168			
Qualità (Quality)	BKUSL/363/C			
Misure interne (Internal size)	585x225x230mm			
Cod. ITF (ITF code)	68008343201683			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12			
Peso cartone (Outer case weight)	419 g			

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			
Altezza pallet (pallet height)	111 cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	168
	PACCHEROTTI LISCI	Rummo LL	Codice Prodotto	2022168
			Data aggiornamento	10/09/2021
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>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) Esempio: 01.01.2023 L0001RXN Y15:30 0101 PROD. 01.01.2020 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia)</p> <p>dove: L=lotto, 0=2020, 001=data del calendario Giuliano, R=Rummo, X=linea di produzione (lettera o numero), N=film riciclabile, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Codice etichetta: Utilizzare le etichette del 175° anniversario codice 160180; quando queste non saranno più disponibili, utilizzare le etichette codice I60165
	SI (Yes)	NO (No)	

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 16/12/2019 Modificato Vs fresco da 4,75 a 4,20 l/kg con metodo con vibrazione e modificato Vs secco da 4,60 a 4,10 l/kg con metodo con vibrazione (Formicola) 24/03/2020 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola) 15/05/2020 Aggiornamento codifiche film (Formicola) 29/06/2020 Modificata velocità confezionamento da 26 a 30 bpm (Formicola) 21/12/2020 Modificata codifica film (Formicola) 12/05/2021 Modificata origine grano a Italia, Arizona a Italia, Arizona, Australia e modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 17/05/2021 modificata origine grano da Italia, Arizona, Australia a Italia, Australia (Zotti) 05/08/2021 Aggiunto film riciclabile (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Guarnieri) 10/09/2021 Aggiornato codice film ed aggiornata tabella allergeni (Formicola)