

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>36</b>
	<i>Zita Tagliati</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>3022236</b>
			Data aggiornamento	<b>13/08/2021</b>

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

<b>INGREDIENTI</b> ( <i>ingredients</i> )	
<b>Semola di grano duro</b> ( <i>Durum wheat semolina</i> )	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )	Acqua
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i> )	
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	≥ 13,90% s.s.
<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )	≤ 15,50%
<b>Ceneri</b> ( <i>Ashes</i> )	≤ 0,90% s.s.
<b>Glutine</b> ( <i>Gluten</i> )	≥ 12,00% s.s.
<b>Indice di glutine</b> ( <i>Gluten Index</i> )	≥ 80
<b>Sfarinati di grano tenero</b> ( <i>Common wheat</i> )	≤ 3%
<b>Puntature nere</b> ( <i>black spot</i> )	≤ 5/dmq sul t.q.
<b>Puntature cruscali</b> ( <i>brown spot</i> )	≤ 70/dmq sul t.q.
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	≤ 25/50g
<b>Filth Test: peli di roditore</b> ( <i>Rodent hair</i> )	assenti
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign matters</i> )	assenti
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i> )	
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo reg. 396/2005 CE e smi
<b>Piombo</b> ( <i>Lead</i> )	≤ 0,20 mg/kg
<b>Cadmio</b> ( <i>Cadmium</i> )	≤ 0,10 mg/kg
<b>Aflatossina B1</b> ( <i>Aflatoxyn B1</i> )	≤ 2 µg/kg
<b>Aflatossine totali</b> ( <i>total Aflatoxyn</i> )	≤ 4 µg/kg
<b>Ocratossina A</b> ( <i>Ocratoxyn A</i> )	≤ 3 µg/kg
<b>Deossinivalenolo</b> ( <i>Deoxynivalenol</i> )	≤ 750 µg/kg
<b>Zearaleone</b> ( <i>Zearaleone</i> )	≤ 50 µg/kg
<b>Fumonisine</b> ( <i>Fumoninsin</i> )	≤ 500 µg/kg
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )	Assenti
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i> )	
<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 2*10 <sup>5</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Muffe</b> ( <i>Moulds</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> ( <i>Yeasts</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>36</b>
	<i>Zita Tagliati</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>3022236</b>
			Data aggiornamento	<b>13/08/2021</b>

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA</b> ( <i>Dimensional Parameters - before drying pasta</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	40	45	50
<b>Volume specifico fresco</b> ( <i>Before drying specific volume</i> )	l/Kg	2,45*	2,50*	2,55*

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA</b> ( <i>Dimensional Parameters - dry pasta</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro esterno</b> ( <i>Diameter</i> )	mm	8,10	8,40	8,70
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	35,0	40,0	45,0
<b>Spessore</b> ( <i>Thickness</i> )	mm	1,25	1,30	1,35
<b>Volume specifico secco</b> ( <i>Dry specific volume</i> )	l/Kg	2,35*	2,40*	2,45*

**\* Metodo con vibrazione**

<b>PARAMETRI DI PRODUZIONE</b> ( <i>Production Parameters</i> )				
<b>Ricetta</b> ( <i>Recipe</i> )	<b>Linea produzione</b> ( <i>Production line</i> )	<b>Trafilazione</b> ( <i>Die type</i> )	<b>Trafila N°</b> ( <i>Die number</i> )	<b>Spessore rulli</b> ( <i>Roller thickness</i> )
636	F, G	Bronzo	20131041	/

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> ( <i>Organoleptical Parameters</i> )				
<b>Colore</b> ( <i>Colour</i> )	Giallo ambra ( <i>Amber yellow</i> )			
<b>Odore</b> ( <i>Aroma</i> )	Tipico di grano ( <i>Wheat</i> )			
<b>Consistenza</b> ( <i>Texture</i> )	al dente ( <i>firm to bite</i> )			
<b>DIFETTOSITA'</b> ( <i>Defects</i> )				
	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>		
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign body</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		
<b>Odori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous odors</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		
<b>Sapori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous tastes</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		
<b>Tempo di cottura espresso</b> ( <i>Cooking time</i> )	minuti ( <i>minutes</i> )	10		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>36</b>
	<i>Zita Tagliati</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>3022236</b>
			Data aggiornamento	<b>13/08/2021</b>


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

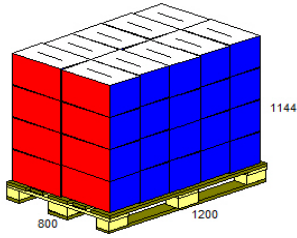
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi</b> ( <i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i> )		
<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	kJ	1510
<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	kcal	356
<b>Grassi</b> ( <i>Fat</i> )	g	1,6
<b>di cui acidi grassi saturi</b> ( <i>of which saturated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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	36
	Zita Tagliati	Rummo LL	Codice Prodotto	3022236
			Data aggiornamento	13/08/2021
<b>SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)</b>				
Sostanza	Presente in ricetta (Presence in the recipe)	Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)		
<b>Aglio</b> ( <i>garlic</i> )	NO	NO		
<b>Arachidi e derivati</b> ( <i>Peanut and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Avena e derivati</b> ( <i>Oats and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Caffeina</b> ( <i>Caffeine</i> )	NO	NO		
<b>Cocco</b> ( <i>coconut</i> )	NO	NO		
<b>Crostacei e derivati</b> ( <i>Crustaceans and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Farro e derivati</b> ( <i>Spelt and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)		
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO		
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)		
<b>Kamut e derivati</b> ( <i>kamut and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Kiwi</b> ( <i>kiwi fruit</i> )	NO	NO		
<b>Latte e derivati</b> ( <i>milk and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Lievito</b> ( <i>Yeast</i> )	NO	NO		
<b>Lupini e derivati</b> ( <i>Lupin and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Mostarda e derivati</b> ( <i>Mustards and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Molluschi e derivati</b> ( <i>molluscs and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Noci e derivati</b> ( <i>Nuts and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Orzo</b> ( <i>Barley</i> )	NO	NO		
<b>Pesce e derivati</b> ( <i>Fish and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Pinoli</b> ( <i>Pine nuts</i> )	NO	NO		
<b>Rapa e derivati</b> ( <i>celeriac/celeriac derivates</i> )	NO	NO		
<b>Sedano e derivati</b> ( <i>Celery/celery derivates</i> )	NO	NO		
<b>Segale e derivati</b> ( <i>Rye and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )	NO	NO		
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO		
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	NO	NO		
<b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )			Assenti	
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )			Assenti	

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>36</b>
	<i>Zita Tagliati</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>3022236</b>
			Data aggiornamento	<b>13/08/2021</b>

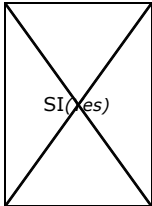
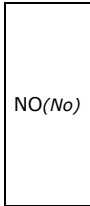
<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>				
<b>Film</b>		<b>NOTE:</b>		
<b>Velocità di confezionamento (bpm)</b>	80	<p><b>L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open".</b>  <b>L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm</b></p> 		
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	I07236R			
<b>Qualità (Quality)</b>	K.60 + C.30			
<b>Dimensioni (Measures)</b>	F.335 H.320			
<b>Cod. EAN-13 (EAN-13 code)</b>	8008343200363			
<b>Tipo confezione (Package type)</b>	DFQ			
<b>Peso confezione (Package weight)</b>	500g			
<b>Peso busta (cello bag weight)</b>	8,7g			
<b>Cartone (Outer case)</b>				
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	IR0236	<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)
<b>Qualità (Quality)</b>	BKUSL/363/C		Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)
<b>Misure interne (Internal size)</b>	390x230x250mm			
<b>Cod. ITF-14 (ITF-14 code)</b>	48008343200361			
<b>N° confezioni x cartone (N° packages per case)</b>	16			
<b>Peso cartone (Outer case weight)</b>	337g			

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>		
<b>Tipo di pallet (Pallet type)</b>	EPAL	
<b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>	10	
<b>Numero strati (Number per layers)</b>	4	
<b>N°cartoni x pallet (Cases per pallet)</b>	40	
<b>Altezza pallet (Pallet height)</b>	119cm	
<b>Legatura pallet (Pallet tying)</b>	Estensibile	
<b>Volume pallet (Pallet volume)</b>		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>36</b>
	<i>Zita Tagliati</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>3022236</b>
			Data aggiornamento	<b>13/08/2021</b>

**CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)**

<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>36 mesi</b>	
<b>Codici da stampare sul retro della confezione</b> <i>(Code to print on pack)</i>	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) Esempio: <b>01.01.2024</b> <b>L1001RXN</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2021</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(Italia, Australia)</b> dove: <b>L</b> =lotto, <b>1</b> =2021, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>N</b> =film codice nuovo riciclabile <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento	
	<b>Codici da stampare sul cartone</b> <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	<b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di confezionamento)

<b>Etichetta salvafreschezza (Resealable label)</b>	 SI (Yes)	 NO (No)	<b>Codice etichetta:</b> <b>Utilizzare le etichette del 175° anniversario codice I60180; quando queste non saranno più disponibili, utilizzare le etichette codice I60165</b>

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 23/06/2016 Inserita nuova codifica cartone (Formicola) 01/03/2017 Modificato diametro esterno da 8,80±0,50mm a 8,40±0,30mm (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 09/01/2018 Modificato Vs fresco da 2,75 a 2,55 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 2,60 a 2,45 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 24/09/2018 Modificati: lunghezza fresco da 47 a 45mm, Vs fresco da 2,55 a 2,50 l/kg, lunghezza secco da 42 a 40mm e Vs secco da 2,45 a 2,40 l/kg (Formicola) 20/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 24/04/2020 Aggiornata codifica film (Formicola) 11/05/2020 Modificato cod. film da I06236 a I07236 (Formicola) 31/07/2020 Modificata lunghezza crt da 380 a 390mm (Formicola) 09/11/2020 Aggiornata codifica film (Formicola) 12/03/2021 Cambiato codice film ed aggiornata codifica lotto (Formicola) 15/06/2021 Modificata origine del grano da Italia, Arizona ad Italia, Australia e modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Guarnieri)