

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	152
	Mezzi Paccheri Rigati	Rummo LL	Codice Prodotto	2022152
			Data aggiornamento	16/09/2019

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)	
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 (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo reg. 396/2005 CE
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 (Durum wheat semolina - microbiological parameters)	
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	152
	Mezzi Paccheri Rigati	Rummo LL	Codice Prodotto	2022152
			Data aggiornamento	16/09/2019

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	31	34	37
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	4,75	4,85	4,95

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro (Diameter)	mm	24	25	26
Lunghezza (Length)	mm	27	30	33
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,85	1,90	1,95
Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,40	1,45	1,50
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	4,60	4,70	4,80
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)
6152	F	BRONZO	49929	/
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	152
	Mezzi Paccheri Rigati	Rummo LL	Codice Prodotto	2022152
			Data aggiornamento	16/09/2019

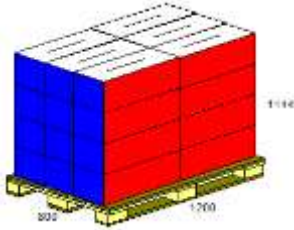
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)

Sostanza	Presente in ricetta (Presence in the recipe)	Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)
Aglio (<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	SI (Yes)
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


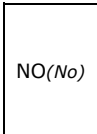

Il prodotto può contenere tracce di soia (*May contain traces of soy*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	152
	Mezzi Paccheri Rigati	Rummo LL	Codice Prodotto	2022152
			Data aggiornamento	16/09/2019

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> 		
Cod. Prodotto (Product code)	I06552			
Qualità (Quality)	CARTA 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.435 H.360			
Cod. EAN (EAN code)	8008343201520			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	500 g			
Peso busta (cello bag weight)	11,5 g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR0152			
Qualità (Quality)	TUST/365/C			
Misure interne (Internal size)	585x225x240			
Cod. ITF (ITF code)	68008343201522			
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)	419 g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (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)	115 cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	152
	Mezzi Paccheri Rigati	Rummo LL	Codice Prodotto	2022152
			Data aggiornamento	16/09/2019
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)		36 mesi		
Codici da stampare sulla confezione (Code to print on pack)		Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Esempio: 01.01.2022 L9001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) dove: L =lotto, 9 =2019, 001 =data del calendario Giuliano, R =Rummo, 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		
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)	 SI (Yes)	 NO (No)	Codice etichetta: I60165 
---	--	--	--

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 01/07/2013 Modificata qualita' film da K45+C30 a K40+C40 (Formicola) 16/09/2019 Modificato codice film da I06152 a I06552; modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola)