

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>28</b>
	<b>MEZZE PENNE RIGATE</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022028</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

<b>INGREDIENTI (ingredients)</b>	
<b>Semola di grano duro</b> ( <i>Durum wheat semolina</i> )	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )	Acqua
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)</b>	
<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 crusali</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 (Durum wheat semolina - Chemical parameters)</b>	
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo reg. 396/2005 CE
<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 (Durum wheat semolina - microbiological parameters)</b>	
<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>28</b>
	<b>MEZZE PENNE RIGATE</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022028</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

<b>PRODOTTO FINITO (Finished Product)</b>				
<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza (Length)</b>	mm	37	40	43
<b>Volume specifico fresco (Before drying specific volume)</b>	l/Kg	2,20*	2,25*	2,30*

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro esterno (Diameter)</b>	mm	8,15	8,20	8,25
<b>Lunghezza (Length)</b>	mm	32	35	38
<b>Spessore sopra rigo (Thickness above rib)</b>	mm	1,55	1,60	1,65
<b>Spessore fondo rigo (Thickness below rib)</b>	mm	1,25	1,30	1,35
<b>Volume specifico secco (Dry specific volume)</b>	l/Kg	2,10*	2,15*	2,20*
<b>* Metodo con vibrazione</b>				
<b>Tempo di cottura espresso (Cooking time)</b>	minuti		11	
<b>Ricetta N° (Recipe)</b>	<b>Linea produzione (Production line)</b>	<b>Trafilazione (Type of die)</b>	<b>Trafila N° (Die number)</b>	<b>Matricola tagliapenne 38° (38° Penne cutter)</b>
	F, G	Bronzo	20140936	T20190516
	F, G	Bronzo	20080935	T20190516
<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)</b>				
<b>Colore (Colour)</b>	<b>Tipico (Bronze)</b>			
<b>Odore (Aroma)</b>	<b>Tipico di grano (wheat)</b>			
<b>Consistenza (Texture)</b>	<b>al dente (firm to bite)</b>			

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

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>28</b>
	<b>MEZZE PENNE RIGATE</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022028</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

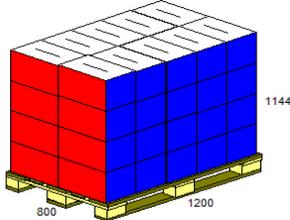
**SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)**

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

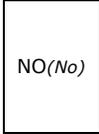
**Il prodotto può contenere tracce di soia** (*May contain traces of soy*)

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>28</b>
	<b>MEZZE PENNE RIGATE</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022028</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>								
<b>Film</b>		<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)	94							
Cod. Prodotto (Product code)	I06228							
Qualità (Quality)	K.40 + C.40							
Dimensioni (Measures)	F.335 H.310							
Cod. EAN (EAN code)	8008343200288							
Tipo confezione (Package type)	DFQ							
Peso confezione (Package weight)	500g							
Peso busta (cello bag weight)	7,5g							
<b>Cartone (Outer case)</b>					<p><b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Lato superiore (Upper side)</td> <td>Nastro adesivo (Adhesive tape)</td> </tr> <tr> <td>Lato inferiore (Lower side)</td> <td>Nastro adesivo (Adhesive tape)</td> </tr> </table>			Lato superiore (Upper side)
Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)							
Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)							
Cod. Prodotto (Product code)	IR0228							
Qualità (Quality)	TRST/365/C							
Misure interne (Internal size)	370x230x245							
Cod. ITF (ITF code)	48008343200286							
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16							
Peso cartone (Outer case weight)	326g							

<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>		117cm		
<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>28</b>
	<b>MEZZE PENNE RIGATE</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022028</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)</b>				
<b>Durabilità (Shelf life)</b>		<b>36 mesi</b>		
<b>Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)</b>		<p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)  Esempio:  <b>01.01.2022</b>  <b>L9001RX</b>  <b>Y15:30 0101</b>  <b>PROD. 01.01.2019</b>  <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)</b></p> <p>dove: <b>L</b>=lotto, <b>9</b>=2019, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>R</b>=Rummo, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b>=linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b>=orario di confezionamento, <b>0101</b>=giorno e mese di confezionamento</p>		
<b>Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)</b>	Su lato 1 (On side 1)	<b>SCADENZA</b> (non va stampato il codice di confezionamento)		
	Su lato 2 (On side 2)	<b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di confezionamento)		

<b>Etichetta salvafreschezza (Resealable label)</b>			<b>Codice etichetta: I60165</b> 

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 01/09/2016 Modificato Vs fresco da 2,65 a 2,50 l/kg e Vs secco da 2,50 a 2,40 l/kg (Formicola) 05/09/2017 Modificati Vs fresco da 2,50 a 2,25 l/kg e Vs secco da 2,40 a 2,15 l/kg (con metodo con vibrazione) (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) 12/02/2018 Aggiunta codifica film: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Paese di molitura: Italia (Formicola) 13/03/2019 Aggiornamento info in inglese (Formicola) 12/07/2019 Aggiunto codice tagliapenne 38° e modificate lunghezza fresco da 38 a 40±3mm e lunghezza secco da 33 a 35±3mm (Formicola) 13/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 23/09/2019 Aggiunta trafila matr. 20080935 (Pinto)*