

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	<i>Fusilli</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022048
			Data aggiornamento	13/09/2019

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 (<i>water</i>)
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%
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	≤ 5/dm ² t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/dm ² t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti (<i>absent</i>)
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	assenti (<i>absent</i>)
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo reg. (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
Fumonisine (<i>Fumoninsin</i>)	≤ 500 µg/kg
OGM (<i>GMO</i>)	Assenti (<i>absent</i>)
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

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	40,00	45,00	50,00
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	3,05*	3,10*	3,15*

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	<i>Fusilli</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022048
			Data aggiornamento	13/09/2019

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	10	10,50	11
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,28	1,33	1,38
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	35,00	40,00	45,00
Passo 4 spire (<i>Length of 4 spokes</i>)	mm	11	13	15
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	2,90*	2,95*	3,00*

* Metodo con vibrazione

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>)	Spessore rulli (<i>Roller thickness</i>)
648	F, G	Bronzo	104344-20140514	

PARAMETRI FISICI (<i>Physical Parameters</i>)				
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		8	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)	
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 10000 u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (<i>stafilococcus coag.</i>)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (<i>E. Coli</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	assente (<i>absent</i>) in 25g
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 100 u.f.c./g


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

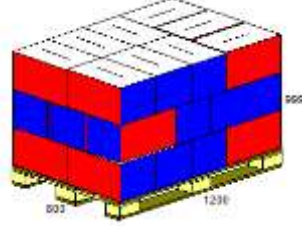
RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Fusilli	Rummo LL	Codice Prodotto	3022048
			Data aggiornamento	13/09/2019

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)		
Sostanza (Allergens)	Presente in ricetta (Presence in the recipe)	Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)
Aglio (garlic)	NO	NO
Arachidi e derivati (Peanut and derivates)	NO	NO
Avena e derivati (Oats and derivates)	NO	NO
Caffeina (Caffeine)	NO	NO
Cocco (coconut)	NO	NO
Crostacei e derivati (Crustaceans and derivates)	NO	NO
Farro e derivati (Spelt and derivates)	NO	SI (yes)
Glutine (gluten)	SI (yes)	SI (yes)
Gomma (Rubber)	NO	NO
Grano e derivati (Wheat and derivates)	SI (yes)	SI (yes)
Kamut e derivati (kamut and derivates)	NO	NO
Kiwi (kiwi fruit)	NO	NO
Latte e derivati (milk and derivates)	NO	NO
Lievito (Yeast)	NO	NO
Lupini e derivati (Lupin and derivates)	NO	NO
Mostarda e derivati (Mustards and derivates)	NO	NO
Molluschi e derivati (molluscs and derivates)	NO	NO
Noci e derivati (Nuts and derivates)	NO	NO
Orzo (Barley)	NO	NO
Pesce e derivati (Fish and derivates)	NO	NO
Pinoli (Pine nuts)	NO	NO
Rapa e derivati (celeriac/celeriac derivates)	NO	NO
Sedano e derivati (Celery/celery derivates)	NO	NO
Segale e derivati (Rye and derivates)	NO	NO
Sesamo e derivati (Sesame and derivates)	NO	NO
Soia (Soya and derivates)	NO	NO
Solfiti (Sulphites)	NO	NO
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivates/albumen)	NO	NO
Aromi (Flavourings)	Assenti (Absent)	
Conservanti (Preservatives)	Assenti (Absent)	

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


RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Fusilli	Rummo LL	Codice Prodotto	3022048
			Data aggiornamento	13/09/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)					
Film		NOTE			
Velocità confezionamento (bpm)	90	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			
Cod. Prodotto (Product code)	I06248				
Qualità (Quality)	K40 + C40				
Dimensioni (Measures)	F.375 H.330				
Cod. EAN (EAN code)	8008343200486				
Tipo confezione (Package type)	DFQ				
Peso confezione (Package weight)	500g				
Peso busta (cello bag weight)	9,0g				
Cartone (Outer case)					
Cod. Prodotto (Product code)	IR0248	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)	
Qualità (Quality)	TRST/363/C		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)	
Misure interne (Internal size)	395x260x270mm				
Cod. ITF (ITF code)	48008343200484				
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16				
Peso cartone (Outer case weight)	350g				

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)				
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	9			
Numero strati (Number per layers)	3			
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	27			
Altezza pallet (pallet height)	99cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	<i>Fusilli</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022048
			Data aggiornamento	13/09/2019

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)					
Durabilità (Shelf life)	36 mesi				
Codici da stampare sul retro della 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)	<table border="1"> <tr> <td>Su lato 1 (On side 1)</td> <td>SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)</td> </tr> <tr> <td>Su lato 2 (On side 2)</td> <td>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)</td> </tr> </table>	Su lato 1 (On side 1)	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)	Su lato 2 (On side 2)
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"/> SI (Yes) <input type="checkbox"/> NO (No)	Codice etichetta: I60165 
---	---	--

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 06/03/13 Aggiornato taglio fresco e secco (Miracolo) 19/06/13 Aggiornato valore spessore, inserito valore passo 4 spire (Miracolo) 01/07/13 Modificata qualità film da K45+C30 a K40+C40 (Formicola) 01/07/14 Aggiunta trafila 20140514 (Miracolo) 07/07/14 Per evitare intasamento tubo formatore sono stati modificati i valori di taglio fresco da 40/45/50 a 43/48/53, volume fresco da 3,55/3,60/3,65 a 3,50/3,55/3,60, volume secco 3,40/3,45/3,50 a 3,35/3,40/3,45 (Formicola) 18/10/2016 Aggiornati parametri dimensionali: taglio fresco da 48 a 50mm, Vs fresco da 3,55 a 3,30 l/kg, taglio secco da 43 a 45mm, Vs secco da 3,40 a 3,20 l/kg (Formicola) 15/03/2017 Modificato Vs fresco da 3,30 a 3,15 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 3,20 a 3,05 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 03/08/2017 Modificato passo taglio film da 340 a 330mm; modificata lunghezza fresco da 50 a 45mm, lunghezza secco da 45 a 40mm, Vs fresco da 3,15 a 3,10 l/kg e Vs secco da 3,05 a 2,95 l/kg (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) 05/02/2018 Modificato tempo di cottura da 9 a 8 minuti (Formicola) 19/06/2018 Modificato peso crt da 395 a 350g (Formicola) 28/08/2018 Modificata velocità confezionamento da 88 a 90 bpm (Formicola) 28/03/2019 Aggiornamento parametri chimici (Formicola) 13/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola)