

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>117</b>
	<b>Gnocchi di patate</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>0081117</b>
			Data aggiornamento	<b>22/06/2023</b>

**Gnocchi di patate** (Potato gnocchi)

<b>INGREDIENTI</b> (Ingredients)			
<b>Patate fresche italiane</b> (Italian fresh potato)	80%	<b>Acqua</b> (Water)	47%
		<b>Purea di patate</b> (Potatoes)	33%
<b>Semola di grano duro</b> (Durum wheat semolina)			10%
<b>Fecola di patate</b> (Potato starch)			6,5%
<b>Farina di riso</b> (Rice flour)			1,5%
<b>Sale</b> (Salt)			1,4%
<b>Correttore di acidità: acido lattico</b> (Acidity regulator: lactic acid)			0,45%
<b>Conservante: acido sorbico</b> (Preservative: sorbic acid)			0,08%
<b>Aroma naturale</b> (Natural flavor)			0,06%
<b>Curcuma</b> (Turmeric)			0,01%
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> (Physical-chemical parameters)			
<b>pH</b> (pH)			<4,45
<b>Attività dell'acqua</b> (Aw)			> 0,93
<b>Umidità</b> (Moisture)			> 55%
<b>Aflatossina B1</b> (Aflatoxin B1)			≤ 2 µg/kg
<b>Aflatossine totali</b> (total Aflatoxin)			≤ 4 µg/kg
<b>OGM</b> (GMO)			Assenti
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (Micro pasta values)			
<b>Carica batterica totale</b> (Total Bacteria count)			≤ 2*10 <sup>5</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi</b> (Coliforms)			≤ 1000 u.f.c./g
<b>Stafilococchi aureus</b> (Staphylococcus aureus)			≤ 10 u.f.c./g
<b>Clostridi solfito riduttori</b> (Clostridium sulfite reducers)			≤ 10 u.f.c./g
<b>Salmonella</b> (Salmonella)			assente in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b> (Listeria monocytogenes)			assente
<b>Muffe</b> (Moulds)			≤ 1000 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> (Yeasts)			≤ 1000 u.f.c./g

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>117</b>
	<b>Gnocchi di patate</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>0081117</b>
			Data aggiornamento	<b>22/06/2023</b>

**MODALITA' DI PRODUZIONE (Production operations)**

Il prodotto è realizzato aggiungendo purea di patate fresche a semola di grano duro, acqua, sale ed altri ingredienti. Dopo la preliminare fase di impasto e cottura si ha la formatura degli gnocchi che vengono poi confezionati in atmosfera protettiva, pastorizzati, refrigerati, imballati e stoccati in magazzino fino al momento della spedizione.

*The product is made by adding fresh mashed potatoes to durum wheat semolina, water, salt and other ingredients. After the preliminary kneading and baking phase, the gnocchi is formed and then packaged in a protective atmosphere, pasteurized, refrigerated, packaged and stored in the warehouse until dispatch.*

**Tempo di cottura espresso (Cooking time)** : 2 minuti (min)

**PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)**

**Il prodotto si presenta nel formato tradizionale, ha una consistenza soffice e corposa, colore giallo paglierino, delicato sapore di patata fresca.**

*The product comes in the traditional format, has a soft and full-bodied, straw-yellow color, delicate taste of fresh potato.*

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)**

<b>Carica batterica totale (Total Bacteria count)</b>	≤ 2*10 <sup>5</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi (Coliforms)</b>	≤ 1000 u.f.c./g
<b>Stafilococchi aureus (Staphylococcus aureus)</b>	≤ 10 u.f.c./g
<b>Clostridi solfito riduttori (Clostridium sulfite reducers)</b>	≤ 10 u.f.c./g
<b>Salmonella (Salmonella)</b>	assente in 25g
<b>Listeria monocytogenes (Listeria monocytogenes)</b>	assente
<b>Muffe (Moulds)</b>	≤ 1000 u.f.c./g
<b>Lieviti (Yeasts)</b>	≤ 1000 u.f.c./g

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (Nutritional information per 100g)**

<b>Energia (Energy)</b>	kJ	664
<b>Energia (Energy)</b>	kcal	159
<b>Grassi (Fats)</b>	g	0,4
<b>di cui acidi grassi saturi (of which saturates)</b>	g	0,1
<b>Carboidrati (Carbohydrates)</b>	g	33
<b>di cui zuccheri (of which sugars)</b>	g	0,1
<b>Fibre (Fibre)</b>	g	1,6
<b>Proteine (Protein)</b>	g	5
<b>Sale (Salt)</b>	g	1,4

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>117</b>
	<b>Gnocchi di patate</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>0081117</b>
			Data aggiornamento	<b>22/06/2023</b>

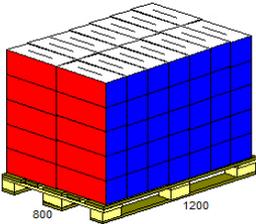
**SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)**

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

**Il prodotto può contenere tracce di soia e senape (May contain traces of soy and mustard)**

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>117</b>
	<b>Gnocchi di patate</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>0081117</b>
			Data aggiornamento	<b>22/06/2023</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>				
<b>Film</b>				
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	I06117			
<b>Qualità</b> (Quality)	Kraft paper 40 + PET 17,4 + PEEVOHPE 47,5			
<b>Dimensioni</b> (Measures)	F.390 H.250			
<b>Cod. EAN</b> (EAN code)	8008343201179			
<b>Tipo confezione</b> (Package type)	fondo quadro + pinna			
<b>Peso confezione</b> (Package weight)	500g			
<b>Peso busta</b> (cello bag weight)	12g			
<b>Cartone (Outer case)</b>				
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	nd			
<b>Qualità</b> (Quality)	onda EB			
<b>Misure interne</b> (Internal size)	390x160x200mm			
<b>Cod. ITF</b> (ITF code)	88008343205432			
<b>N° confezioni x cartone</b> (N° packages per case)	8	<b>Chiusura imballo</b> (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	cavallotto (cardboard)
<b>Peso cartone</b> (Outer case weight)	354g		Lato inferiore (Lower side)	colla hotmelt (hotmelt glue)

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>			<b>INSERIRE INTERFALDA DI CARTONE AL 1° ED AL 3° STRATO</b>
<b>Tipo di pallet</b> (Pallet type)	EPAL		
<b>Cartoni per strato</b> (Cases per layer)	14		
<b>Numero strati</b> (Number per layers)	5		
<b>N° cartoni x pallet</b> (Cases per pallet)	70		
<b>Altezza pallet</b> (pallet height)	115cm		
<b>Legatura pallet</b> (Pallet tying)	Estensibile		
<b>Volume pallet</b> (Pallet volume)			

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>117</b>
	<b>Gnocchi di patate</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>0081117</b>
			Data aggiornamento	<b>22/06/2023</b>

**CODIFICA E DURABILITA' FILM SENZA LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (Coding and shelf life)**

<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>12 mesi (12 months)</b>		
<b>Modalità di conservazione (Storage)</b>	<p><b>Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto (max 25°C). Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.</b>  <i>(The product must be stored in a cool and dry place (max 25°C). When the package is opened, the product must be kept in the fridge and consumed within 3 days. Product packed in a protective atmosphere. Do not pierce the package)</i></p>		
<b>Codici da stampare sul retro della confezione nell'area dedicata (Code to print on pack)</b>	<p>Scadenza (formato gg/mm/aaaa) + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione  Esempio:  <b>01.01.2020</b>  <b>L9001CX</b>  <b>Y15:30 0101</b>  <b>PROD. 01.01.2019</b>  Può contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b>  dove: <b>L</b>=lotto, <b>9</b>=2019, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>C</b>=Ciemme Alimentari, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>S</b>=nuovo pack Pet Saran <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 + LOTTO + PROD. + DATA DI PRODUZIONE</b>	
	Su lato 2 (On side 2)	/	

**CODIFICA E DURABILITA' FILM CON LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (Coding and shelf life)**

<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>12 mesi (12 months)</b>		
<b>Modalità di conservazione (Storage)</b>	<p><b>Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto (max 25°C). Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.</b>  <i>(The product must be stored in a cool and dry place (max 25°C). When the package is opened, the product must be kept in the fridge and consumed within 3 days. Product packed in a protective atmosphere. Do not pierce the package)</i></p>		
<b>Codici da stampare sul retro della confezione nell'area dedicata (Code to print on pack)</b>	<p>Scadenza (formato gg/mm/aaaa) + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione  Esempio:  <b>01.01.2020</b>  <b>L9001CX</b>  <b>Y15:30 0101</b>  <b>PROD. 01.01.2019</b>  dove: <b>L</b>=lotto, <b>9</b>=2019, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>C</b>=Ciemme Alimentari, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>S</b>=nuovo pack Pet Saran <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 + LOTTO + PROD. + DATA DI PRODUZIONE</b>	
	Su lato 2 (On side 2)	/	

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 22/06/2023 inserita nota per interfalde cartone