

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	0381117
			Data aggiornamento	22/06/2023

Gnocchi di patate (Potato gnocchi)

INGREDIENTI (Ingredients)			
Patate fresche italiane (Italian fresh potato)	65%	Acqua (Water)	38%
		Purea di patate (Potatoes)	27%
Fecola di patate (Potato starch)			12,6%
Farina di mais (Corn flour)			11,0%
Amido di mais (Corn starch)			8,0%
Spolvero farina di riso (Rice dusting flour)			1,64%
Sale (Salt)			1,4%
Correttore di acidità: acido lattico E270 (Acidity regulator: lactic acid)			0,25%
Conservante: acido sorbico E200 (Preservative: sorbic acid)			0,08%
Curcuma (Turmeric)			0,03%
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Physical-chemical parameters)			
pH (pH)			<4,45
Attività dell'acqua (Aw)			> 0,93
Umidità (Moisture)			> 55%
Aflatossina B1 (Aflatoxyn B1)			≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (total Aflatoxyn)			≤ 4 µg/kg
OGM (GMO)			Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Micro pasta values)			
Carica batterica totale (Total Bacteria count)			≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)			≤ 1000 u.f.c./g
Stafilococchi aureus (Staphylococcus aureus)			≤ 10 u.f.c./g
Clostridi solfito riduttori (Clostridium sulfite reducers)			≤ 10 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)			assente in 25g
Listeria monocytogenes (Listeria monocytogenes)			assente
Muffe (Moulds)			≤ 1000 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)			≤ 1000 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	0381117
			Data aggiornamento	22/06/2023

MODALITA' DI PRODUZIONE (Production operations)

Il prodotto è realizzato addizionando purea di patate fresche a 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)

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

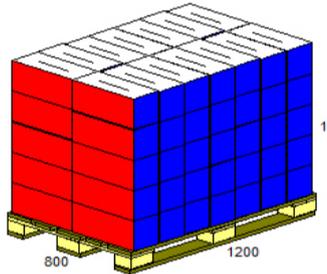
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (Nutritional information per 100g)

Energia (Energy)	kJ	678
Energia (Energy)	kcal	160
Grassi (Fats)	g	0
di cui acidi grassi saturi (of which saturates)	g	0
Carboidrati (Carbohydrates)	g	36
di cui zuccheri (of which sugars)	g	0
Fibre (Fibre)	g	0,8
Proteine (Protein)	g	3,5
Sale (Salt)	g	1,5

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	0381117
			Data aggiornamento	22/06/2023
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)				
Sostanza (Allergen)	Presente in ricetta (Presence in recipe)	Presente in stabilimento (Presence in the plant)		
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	NO		
Glutine (gluten)	NO	SI (yes)		
Gomma (Rubber)	NO	NO		
Grano e derivati (Wheat and derivates)	NO	SI (yes)		
Kamut e derivati (kamut and derivates)	NO	NO		
Kiwi (kiwi fruit)	NO	NO		
Latte e derivati (milk and derivates)	NO	SI (yes)		
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	SI (yes)		
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivates/albumen)	NO	NO		
Aromi (Flavourings)		Assenti		
Conservanti (Preservatives)		Assenti		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	0381117
			Data aggiornamento	22/06/2023

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film				
Cod. Prodotto (Product code)	nd			
Qualità (Quality)	Kraft 40 + PET 16,8 + PE EVOH DE (LDPE) 16.5			
Dimensioni (Measures)	F.390 H.250			
Cod. EAN (EAN code)	8008343801171			
Tipo confezione (Package type)	fondo quadro + pinna			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	12 g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	nd			
Qualità (Quality)	XPFFUSLB/52262/EB			
Misure interne (Internal size)	390x160x200mm			
Cod. ITF (ITF code)	88008343205456			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	8	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	cavallotto (cardboard)
Peso cartone (Outer case weight)	354 g		Lato inferiore (Lower side)	colla hotmelt (hotmelt glue)

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)			INSERIRE INTERFALDA CARTONE AL 1° ED AL 3° STRATO
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL		
Cartoni per strato (Cases per layer)	14		
Numero strati (Number per layers)	5		
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	70		
Altezza pallet (pallet height)	119cm		
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile		
Volume pallet (Pallet volume)			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	0381117
			Data aggiornamento	22/06/2023
CODIFICA E DURABILITA'				
Durabilità (<i>Shelf life</i>)	12 mesi (<i>12 months</i>)			
Modalità di conservazione (<i>Storage</i>)	<p>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. <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>			
Codici da stampare sul retro della confezione nell'area dedicata (<i>Code to print on pack</i>)	<p>Scadenza (formato gg/mm/aaaa) + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione (Stabilimento di produzione Ciemme Alimentari)</p>			
Codici da stampare sul cartone (<i>Code to print on case</i>)	Su lato 1 (<i>On side 1</i>)	SCADENZA + LOTTO + PROD. + DATA DI PRODUZIONE		
	Su lato 2 (<i>On side 2</i>)	/		
<p><i>Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 22/06/2023 inserita nota interfalda (romano)</i></p>				