

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>150</b>
	<b>Paccheri Rigati</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022150</b>
			Data aggiornamento	<b>26/09/2022</b>

**Pasta di semola di grano duro** (*Durum wheat semolina pasta*)

<b>INGREDIENTI</b> ( <i>ingredients</i> )	
<b>Semola di grano duro</b> ( <i>Durum wheat semolina</i> )	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )	Acqua
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i> )	
<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 cruscali</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</b> ( <i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i> )	
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo reg. 396/2005 CE e smi
<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</b> ( <i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i> )	
<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>150</b>
	<b>Paccheri Rigati</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022150</b>
			Data aggiornamento	<b>26/09/2022</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	47	52	57
<b>Volume specifico fresco (Before drying specific volume)</b>	l/Kg	4,85*	4,90*	4,95*

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro (Diameter)</b>	mm	24	25	26
<b>Lunghezza (Length)</b>	mm	42	47	52
<b>Spessore sopra rigo (Thickness above rib)</b>	mm	1,85	1,90	1,95
<b>Spessore fondo rigo (Thickness below rib)</b>	mm	1,35	1,40	1,45
<b>Volume specifico secco (Dry specific volume)</b>	l/Kg	4,65*	4,70*	4,75*

<b>* Metodo con vibrazione</b>				
<b>Tempo di cottura espresso (Cooking time)</b>	minuti		13	
<b>Ricetta N° (Recipe)</b>	<b>Linea produzione (Production line)</b>	<b>Trafilazione (Type of die)</b>	<b>Trafila N° (Die number)</b>	<b>Spessore rulli (Roller thickness)</b>
	F	BRONZO	49929	/

<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>DIFETTOSITA' (Defects)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Rotture/Lesioni su prodotto cotto (Broken/damaged pasta on cooked product)</b>	%	500 g		12
<b>Corpi estranei (Foreign body)</b>		1 kg	Assenti (Absent)	
<b>Odori sgradevoli (Extraneous odors)</b>		1 kg	Assenti (Absent)	
<b>Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)</b>		1 kg	Assenti (Absent)	

<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>150</b>
	<b>Paccheri Rigati</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022150</b>
			Data aggiornamento	<b>26/09/2022</b>

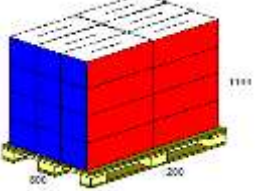
**SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI** (*Allergens or intolerances substances*)

<b>Sostanza</b>	<b>Presente in ricetta</b> ( <i>Presence in the recipe</i> )	<b>Presente in stabilimento</b> ( <i>Presence in the same site of production</i> )
<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	NO
<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 e senape** (*May contain traces of soy and mustard*)

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>150</b>
	<b>Paccheri Rigati</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022150</b>
			Data aggiornamento	<b>26/09/2022</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>				
<b>Film</b>				
<b>Velocità confezionamento (bpm)</b>	26	<p><b>Prelevare una confezione dalla fardellatrice ogni due ore di confezionamento.</b>  <b>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</b></p> 		
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	I07550R			
<b>Qualità (Quality)</b>	CARTA 60 + PP30			
<b>Dimensioni (Measures)</b>	F.435 H.380			
<b>Cod. EAN (EAN code)</b>	8008343201506			
<b>Tipo confezione (Package type)</b>	DFQ			
<b>Peso confezione (Package weight)</b>	500 g			
<b>Peso busta (cello bag weight)</b>	13,7 g			
<b>Cartone (Outer case)</b>				
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	IR0150	<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)
<b>Qualità (Quality)</b>	BKUSL/363/C		Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)
<b>Misure interne (Internal size)</b>	590x250x240mm			
<b>Cod. ITF (ITF code)</b>	68008343201508			
<b>N° confezioni x cartone (N° packages per case)</b>	12			
<b>Peso cartone (Outer case weight)</b>	457 g			

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>				
<b>Tipo di pallet (Pallet type)</b>	EPAL			
<b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>	6			
<b>Numero strati (Number per layers)</b>	4			
<b>N°cartoni x pallet (Cases per pallet)</b>	24			
<b>Altezza pallet (pallet height)</b>	115 cm			
<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>150</b>
	<b>Paccheri Rigati</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022150</b>
			Data aggiornamento	<b>26/09/2022</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA' FILM SENZA LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (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>		Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) Esempio: <b>01.01.2023</b> <b>L0001RXN</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2020</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(Italia, Australia)</b>		
		Può contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b> dove: <b>L</b> =lotto, <b>0</b> =2020, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>N</b> =film riciclabile, <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento		
<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>CODIFICA E DURABILITA' FILM CON LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (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>		Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) Esempio: <b>01.01.2023</b> <b>L0001RXN</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2020</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(Italia, Australia)</b>		
		dove: <b>L</b> =lotto, <b>0</b> =2020, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>N</b> =film riciclabile, <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento		
<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>	<input checked="" type="checkbox"/> SI (Yes)	<input type="checkbox"/> NO (No)	<b>Codice etichetta:</b> <b>I60179</b>

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 16/09/2019 Modificato codice film da I06150 a I06550; modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 18/11/2019 Modificati: Lunghezza fresco da 55 a 52mm, Lunghezza secco da 50 a 47mm, Volume specifico fresco da 5,60 a 5.05 l/kg con metodo con vibrazione e Volume specifico secco da 5,40 a 4.85 l/kg con metodo con vibrazione (Formicola) 26/11/2019 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola) 12/03/2020 Modificato Vs fresco da 5,05 a 4,90 l/kg e Vs secco da 4,85 a 4,70 l/kg (Formicola) 24/03/2020 Modificata velocità confezionamento da 32 a 26 bpm (Formicola) 30/04/2020 Aggiornamento codifica film (Formicola) 15/05/2020 Aggiornamento codifiche film (Formicola) 18/05/2020 Aggiunta tabella difettosità (Pinto) 26/05/2020 Modificato cod. film da I06550 a I07550 (Formicola) 02/09/2020 Aggiunta nota confezionamento (Pinto) 04/11/2020 Modificata origine del grano da "Italia, Australia, Arizona" a "Italia, Arizona" (Zotti) 29/04/2021 Aggiunto film riciclabile ed aggiornata origine del grano (Formicola) 05/05/2021 Modificata etichetta cartone da nostra etichetta a celle (Zotti) 02/06/2021 Modificata origine grano da Italia, Australia, Arizona ad*

chiusura cartone da nastro adesivo a colla (Zotti) 05/06/2021 Modificata origine grano da Italia, Arizona, Australia ad Italia, Australia (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Guarnieri) 20/09/2021 Aggiornata lista allergeni (Pastore) 02/11/2021 Modificata nota confezionamento per prelievo campioni (Pinto) 19/11/2021 inserita scritta Può contenere tracce di SOIA e SENAPE nella codifica film senza la scritta senape nella lista degli ingredienti (Zotti) 26/09/2022 Utilizzare etichetta codice I60179 (Pastore)