

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2023049
			Data aggiornamento	15/05/2020

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% s.s.
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	≤ 5/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/dmq sul t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	assenti
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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	<i>ELICOIDALI</i>	<i>RUMMO LL</i>	Codice Prodotto	2023049
			Data aggiornamento	15/05/2020

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	44	48	50
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	3,05*	3,10*	3,15*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	11,20	11,50	11,80
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	40,00	44,00	48,00
Spessore sopra rigo (<i>Thickness above rib</i>)	mm	1,60	1,65	1,70
Spessore fondo rigo (<i>Thickness below rib</i>)	mm	1,20	1,25	1,30
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	2,95*	3,00*	3,05*

*** 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>)
649	F, G	Bronzo	20150624	/

PARAMETRI FISICI (<i>Physical Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		12	

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>)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2023049
			Data aggiornamento	15/05/2020

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

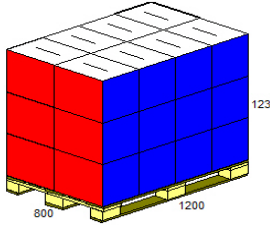
RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2023049
			Data aggiornamento	15/05/2020

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


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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2023049
			Data aggiornamento	15/05/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)							
Film		NOTE					
Velocità confezionamento (bpm)	16						
Cod. Prodotto (Product code)	I06999						
Qualità (Quality)	PE 100 MY						
Dimensioni (Measures)	F.810 passo continuo						
Cod. EAN (EAN code)	8008343240499						
Tipo confezione (Package type)	Cuscino bulk						
Peso confezione (Package weight)	3000g						
Peso busta (cello bag weight)	30g						
Cartone (Outer case)							
Cod. Prodotto (Product code)	IR3049						
Qualità (Quality)	TRST/363/C						
Misure interne (Internal size)	395x295x355						
Cod. ITF (ITF code)	18008343240496						
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	4	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)			
Peso cartone (Outer case weight)	509g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)			

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)		
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	
Cartoni per strato (Cases per layer)	8	
Numero strati (Number per layers)	3	
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	24	
Altezza pallet (pallet height)	125cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2023049
			Data aggiornamento	15/05/2020

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)		
Durabilità (Shelf life)	36 MESI	
Codici da stampare sulla confezione <i>(Code to print on pack)</i>	FORMATO + TEMPO DI COTTURA + SCADENZA + LOTTO PRODUZIONE + CODICE CONFEZIONAMENTO + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Paese di molitura: Italia + testo sull'origine del grano in 10 lingue europee + codice EAN ESEMPIO: ELICOIDALI N°49 Tempo di cottura/Cooking time 12 min 01.01.2023 L0001RX Y1530 0101 PROD. 01.01.2020 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Paese di molitura: Italia Wheat origin: EU and non-EU / Origine du blé: UE et non-UE / Herkunft des Weizens: EU und Nicht-EU / Origen del trigo: UE y no UE / Herkomst van tarwe: EU en niet-EU / Oprindelse af hvede: EU og ikke-EU / Ursprungsland av vete: EU och annat än EU. / Origen do trigo: UE e não UE. / Vehnän alkuperä: EU ja ei EU. / Προέλευση του σιταριού: ΕΕ και εκτός της ΕΕ.	
	 8 008343 240499	
Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	SCADENZA <i>(non va stampato il codice ci confez.)</i>
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO <i>(non va stampato il codice di conf.)</i>

Etichetta salvafreschezza (Resealable label)	<input type="checkbox"/> SI(Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> NO(No)	Codice etichetta:

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 19/07/2016 Modificata palletizzazione da 16 a 24 crt/pallet (Formicola) 22/07/2016 Modificato tempo di cottura da 12 a 11 minuti (Formicola) 03/04/2017 Modificato Vs fresco da 3,37 a 3,10 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 3,30 a 3,00 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 imballi con aggiunta data di produzione (Formicola) 24/12/2018 Aggiornata velocità di confezionamento da 14 a 16 bpm (Formicola) 10/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 08/05/2020 Aggiornata codifica film (Formicola) 15/05/2020 Aggiornato valore spessore f.r. da 1,20 a 1,25 mm e s.r. da 1,60 a 1,65 mm, aggiornato tempo di cottura da 11 a 12 min e aggiornata codifica film (Pinto)