

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	111
	Paccheri	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024111
			Data aggiornamento	02/05/2016

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	100%
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina-Physical parameters)	
Proteine (Protein)	≥ 13,90% s.s.
Umidità (Moisture)	≤ 15,50%
Ceneri (Ashes)	≤ 0,90% s.s.
Glutine (Gluten)	≥ 12,00% s.s.
Indice di glutine (Gluten Index)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (Common wheat)	≤ 3%
Puntature nere (black spot)	≤ 13/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (brown spot)	≤ 80/dmq sul t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (Insect fragment)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (Rodent hair)	assenti
Corpi estranei (Foreign matters)	assenti
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
Residui Fitosanitari (Pesticides)	secondo reg. 396/2005 CE
Piombo (Lead)	≤ 0,20 mg/kg
Cadmio (Cadmium)	≤ 0,20 mg/kg
Aflatossina B1 (Aflatoxyn B1)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (total Aflatoxyn)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (Ocratoxyn A)	≤ 3 µg/kg
Deossinivalenolo (Deoxynivalenol)	≤ 750 µg/kg
Zearaleone (Zearaleone)	≤ 50 µg/kg
Fumonisine (Fumoninsin)	≤ 500 µg/kg
OGM (GMO)	Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 1.500 u.f.c./g
Muffe (Moulds)	≤ 1.500 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 1.500 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	111
	Paccheri	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024111
			Data aggiornamento	02/05/2016

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	50	55	60
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	5,50	5,60	5,70

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)					
		U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)		mm	20	23	26
Lunghezza (Length)		mm	45,0	50,0	55,0
Spessore (Thickness)		mm	1,50	1,55	1,60
Volume specifico secco (Dry specific volume)		l/Kg	5,30	5,40	5,50
Tempo di cottura espresso (Cooking time)		minuti		13	
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>	
		BRONZO		/	
PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)					
Colore (Colour)			Tipico al bronzo (Bronze)		
Odore (Aroma)			Tipico di grano (wheat)		
Consistenza (Texture)			al dente (firm to bite)		
DIFETTOSITA' (Defects)					
		U.M.	Campione	Standard	Max
Corpi estranei (Foreign body)			1 kg	Assenti (Absent)	
Odori sgradevoli (Extraneous odors)			1 kg	Assenti (Absent)	
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)			1 kg	Assenti (Absent)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	111
	Paccheri	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024111
			Data aggiornamento	02/05/2016

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO <i>(Micro pasta values)</i>		
Carica batterica totale <i>(Total Bacteria count)</i>		≤ 2*10 ⁴ 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 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 <i>(Nutritional information)</i>		
Energia	kJ	1510
Energia	kcal	356
Grassi	g	1,6
di cui acidi grassi saturi	g	0,3
Carboidrati	g	69,5
di cui zuccheri	g	3,1
Fibre	g	2,9
Proteine	g	14,5
Sale	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	111
	Paccheri	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024111
			Data aggiornamento	02/05/2016
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)				
Sostanza		Presente in ricetta	Presente in stabilimento	
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)		SI	SI	
Gomma (Rubber)		NO	NO	
Grano e derivati (Wheat and derivates)		SI	SI	
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	SI	
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	SI	
Aromi (Flavourings)		Assenti		
Conservanti (Preservatives)		Assenti		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	111
	Paccheri	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024111
			Data aggiornamento	02/05/2016

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film				
Cod. Prodotto (Product code)	I06311			
Qualità (Quality)	CARTA 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.490 H.350			
Cod. EAN-13 (EAN-13 code)	8008343201117			
Tipo confezione (Package type)	FQ + pinna			
Peso confezione (Package weight)	500 g			
Peso busta(cello bag weight)	13,7 g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	EF 455			
Qualità (Quality)	onda EB			
Misure interne (Internal size)	480x395x270mm			
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	68008343201119			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo e/o colla hotmelt
Peso cartone (Outer case weight)	400 g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo e/o colla hotmelt

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)		
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	
Cartoni per strato (Cases per layer)	4	
Numero strati (Number per layers)	4	
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	16	
Altezza pallet (pallet height)	127 cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	111
	Paccheri	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024111
			Data aggiornamento	02/05/2016
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 (formato GG/MM/AAAA) + lotto + codice confezionamento esempio: 01/01/2018 L5001LX Y15:30 0101 dove: L=lotto, 5=2015, 001=data del calendario Giuliano, L=Labor, 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)	Su lato 1 (On side 1)	PACCHERI RUMMO LL 12 x 500 g + SCADENZA + LOTTO + COD. ITF14 68008343201119		

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) 02/05/2016 Modificato spessore da 1,65 a 1,55mm ± 0,05mm (Formicola)