

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	152
	Mezzi paccheri rigati	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024152
			Data aggiornamento	29/07/2019

INGREDIENTI (Ingredients)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) Paese di molitura: Italia
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i>)	
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>)	≤ 13/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 80/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 (<i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i>)	
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo reg. 396/2005 CE
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
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i>)	
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	152
	Mezzi paccheri rigati	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024152
			Data aggiornamento	29/07/2019

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	31	34	37
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	4,75	4,85	4,95

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro (Diameter)	mm	24	25	26
Lunghezza (Length)	mm	27,0	30,0	33,0
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,85	1,90	1,95
Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,40	1,45	1,50
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	4,6	4,7	4,8
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		13	
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
		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
Rotture/Lesioni su prodotto cotto (Broken/damaged pasta on cooked product)	%	1 kg	3	6
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	152
	Mezzi paccheri rigati	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024152
			Data aggiornamento	29/07/2019

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente in 25g
Muffe (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

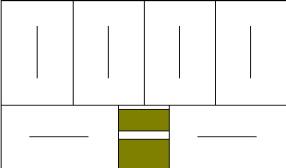
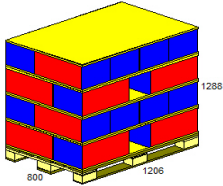
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	kJ	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	g	3,1
Fibre (Fibre)	g	2,9
Proteine (Protein)	g	14,5
Sale (Salt)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	152
	Mezzi paccheri rigati	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024152
			Data aggiornamento	29/07/2019
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)		
Aglione (<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	SI solo stabilimento di Mercato San Severino (SA) (Yes only in the plant of Mercato San Severino (SA))		
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	152
	Mezzi paccheri rigati	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024152
			Data aggiornamento	29/07/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film				
Cod. Prodotto (Product code)	I06152			
Qualità (Quality)	CARTA 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.455 H.350			
Cod. EAN-13 (EAN-13 code)	8008343201520			
Tipo confezione (Package type)	FQ + pinna			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	12,7g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR0311			
Qualità (Quality)	onda EB			
Misure interne (Internal size)	485x290x265mm			
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	68008343201522			
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)	400g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo e/o colla hotmelt

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)				
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	6			
Numero strati (Number per layers)	4			
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	152
	Mezzi paccheri rigati	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2024152
			Data aggiornamento	29/07/2019
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)	36 mesi			
Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i>	<p>Lettera indicante lo stabilimento di produzione + scadenza + lotto + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) esempio: B) oppure D) 01/01/2021 L8001AX oppure L8001MX Y15:30 0101 PROD. 01/01/2018 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) dove: B)=stab. di Mercato San Severino (SA), D)=stab. di Tito (PZ), L=lotto, 8=2018, 001=data del calendario Giuliano, A=Alica ed M=Maestri Pastai, X=linea di produzione o numero cella (lettera o numero), Y=linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento, 0101=giorno e mese di confezionamento</p>			
Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	<p>MEZZI PACCHERI RIGATI RUMMO LL 12x500 g + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + SCADENZA + LOTTO + COD. ITF14</p>  <p>68008343201522</p>		

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): 14/11/2017 Aggiornamento codifiche imballi (Formicola) 13/02/2018 Modificato cod. crt da EF455 (dimensioni interne 480x395x270mm e peso 400g) a IR0311 e modificata palletizzazione da 4x4=16 a 6x4=24 crt/pallet; aggiunta codifica film: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) (Formicola) 12/06/2019 Modificata larghezza crt da 295 a 290mm (Formicola) 29/07/2019 Aggiunta voce "Rotture/Lesioni su prodotto cotto" (Pinto)