

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	2025013
			Data aggiornamento	10/04/2020

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
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>)	≤ 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 (<i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i>)	
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	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	2025013
			Data aggiornamento	10/04/2020

PRODOTTO FINITO (*Finished Product*)

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (*Dimensional Parameters*)

	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro/Larghezza (<i>Diameter/Width</i>)	mm	3,27	3,30	3,37
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	240	260	280
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,50	1,55	1,60

Ricetta N° (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Type of die</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	Peso canna pasta secca (<i>Dry pasta rod weight</i>)
614	I	Bronzo	2052547	

PARAMETRI FISICI (*Physical Parameters*)

	U.M.	Espressa	Doppia	Rinvenimento
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	min./sec.	10'	5'	1'

PARAMETRI ORGANOLETTICI (*Organoleptical Parameters*)

Colore (<i>Colour</i>)	Tipico al bronzo (<i>Bronze</i>)
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico di grano (<i>wheat</i>)
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)

DIFETTOSITA' (*Defects*)

	Campione	Standard
Corpi estranei (<i>Foreign body</i>)	1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)	1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)	1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	2025013
			Data aggiornamento	10/04/2020

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	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	2025013
			Data aggiornamento	10/04/2020

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

Sostanza	Presente in ricetta (<i>Presence in the recipe</i>)	Presente in stabilimento (<i>Presence in the same site of production</i>)
Aaglio (<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

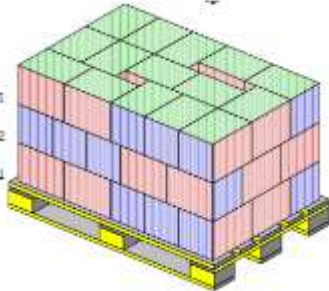
Il prodotto può contenere tracce di soia (*May contain traces of soy*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	2025013
			Data aggiornamento	10/04/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)


Film				
Velocità confezionamento (pack/min)	18			
Cod. Prodotto (Product code)	I06999			
Qualità (Quality)	PE 100 MY			
Dimensioni (Measures)	F.810 passo continuo			
Cod. EAN (EAN code)	8008343240130			
Tipo confezione (Package type)	Cuscino bulk			
Peso confezione (Package weight)	3000 g			
Peso busta (cello bag weight)	25 g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR3013			
Qualità (Quality)	TRST/363/C			
Misure interne (Internal size)	240x230x280			
Cod. ITF (ITF code)	18008343240137			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	4	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	colla hotmelt
Peso cartone (Outer case weight)	266 g		Lato inferiore (Lower side)	colla hotmelt

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)

Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	
Cartoni per strato (Cases per layer)	15	
Numero strati (Number per layers)	3	
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	45	
Altezza pallet (pallet height)	102 cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	2025013
			Data aggiornamento	10/04/2020

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>	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 + EAN 13 ESEMPIO: LINGUINE N°13 Tempo di cottura/Cooking time 10 min 01.01.2023 L0001RX Y15:30 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. / Origem do trigo: UE e não UE. / Vehnän alkuperä: EU ja ei EU. / Προέλευση του σιταριού: ΕΕ και εκτός της ΕΕ.
	 8 008343 240130

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 etichette
---	----------------------------------	--	-------------------------

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 09/07/2013 Modificate lunghezze cartone da 195 a 210 mm, altezza cartone da 270 a 280 mm e pallettizzazione da 16x4= 64 a 15x3= 45 crt/pallett (Formicola) - 31/07/2013 Modificato il peso del cartone da 251g a 266g (Formicola) - 16/09/2013 Aggiornato valore spessore (Miracolo) 01/02/2017 Modificata trafila da cod. 2052547 (bronzo) a 119978 (dual) (Formicola) 08/06/2017 Modificate dimensioni crt da 270x210x280 a 240x230x280mm e modificato schema di pallettizzazione (Formicola) 01/09/2017 Modificata chiusura cartoni da nastro a colla (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) 12/06/2018 Modificato codice trafila da 119978 a 2052547 (Formicola) 19/04/2019 Aggiornamento parametri chimici (Formicola) 10/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 10/04/2020 Aggiornata codifica film (Formicola)