

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	FUSILLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025048
			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 (<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/dm ² t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/dm ² t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti (<i>absent</i>)
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	assenti (<i>absent</i>)
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

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	40,00	45,00	50,00
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	3,05*	3,10*	3,15*

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	FUSILLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025048
			Data aggiornamento	10/04/2020

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	10	10,50	11
Spessore (Thickness)	mm	1,28	1,33	1,38
Lunghezza (Length)	mm	35,00	40,00	45,00
Passo 4 spire (Length of 4 spokes)	mm	11	13	15
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,90*	2,95*	3,00*

* Metodo con vibrazione

PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)				
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
648	F, G	Bronzo	104344-201405114	

PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)				
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		8	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)	
Odori sgradevoli (Extraneous odors)	Assenti (Absent)
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)	Assenti (Absent)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 10000 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 (absent) 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	48
	FUSILLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025048
			Data aggiornamento	10/04/2020

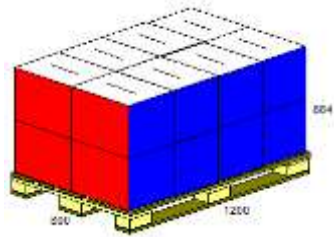
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)		
Sostanza	Presente in ricetta (Presence in the recipe)	Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)
Aglione (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconout</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	48
	FUSILLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025048
			Data aggiornamento	10/04/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)							
Film		NOTE					
Velocità confezionamento (pack/min)	14						
Cod. Prodotto (Product code)	I06999						
Qualità (Quality)	PE 50 + 50 MY						
Dimensioni (Measures)	F.810 passo continuo						
Cod. EAN (EAN code)	8008343240482						
Tipo confezione (Package type)	Cuscino bulk						
Peso confezione (Package weight)	3000 g						
Peso busta (cello bag weight)	30 g						
Cartone (Outer case)					Chiusura imballo (Closure of packing)		
Cod. Prodotto (Product code)	IR3048						
Qualità (Quality)	TRST/363/C						
Misure interne (Internal size)	380x290x350						
Cod. ITF (ITF code)	18008343240489						
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	4	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)				
Peso cartone (Outer case weight)	681 g	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)	2
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	16
Altezza pallet (pallet height)	87 cm
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile
Volume pallet (Pallet volume)	



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	FUSILLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025048
			Data aggiornamento	10/04/2020

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)		
Durabilità (Shelf life)	36 MESI	
Codici da stampare sulla confezione (Code to print on pack)	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: FUSILLI N°48 Tempo di cottura/Cooking time 8 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 240482	
Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)	Su lato 1 (On side 1) Su lato 2 (On side 2)	SCADENZA (non va stampato il codice ci confez.) PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di conf.)

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): 28/09/2016 Aggiornati parametri dimensionali: taglio fresco da 48 a 50mm, Vs fresco da 3,55 a 3,30 l/kg, taglio secco da 43 a 45mm, Vs secco da 3,40 a 3,20 l/kg (Formicola) 28/10/2016 Modificate dimensioni crt da 395x295x360 a 380x290x350mm (Formicola) 15/03/2017 Modificato Vs fresco da 3,30 a 3,15 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 3,20 a 3,05 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 03/08/2017 Modificata lunghezza fresco da 50 a 45mm, lunghezza secco da 45 a 40mm, Vs fresco da 3,15 a 3,10 l/kg e Vs secco da 3,05 a 2,95 l/kg (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) 05/02/2018 Modificato tempo di cottura da 9 a 8 minuti (Formicola) 24/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 10/04/2020 Aggiornata codifica film (Formicola)