

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	PENNE RIGATE	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025066
			Data aggiornamento	14/04/2020

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona
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)	≤ 5/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (brown spot)	≤ 70/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)	≤ 0,10 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	66
	PENNE RIGATE	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025066
			Data aggiornamento	14/04/2020

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	50	53	56
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	2,40*	2,45*	2,50*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	8,15	8,20	8,25
Lunghezza (Length)	mm	45	48	51
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,55	1,60	1,65
Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,25	1,30	1,35
Righe (Ribs)	n°		16	
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,30*	2,35*	2,40*

* Metodo con vibrazione				
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		11	
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Matricola tagliapenne 38° (38° Penne cutter)
665	F, G	Bronzo	20080935-20140936	T20190516

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Colore (Colour)	Tipico (Bronze)			
Odore (Aroma)	Tipico di grano (wheat)			
Consistenza (Texture)	al dente (firm to bite)			

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

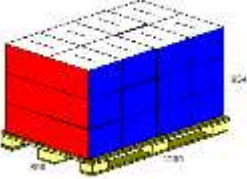
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information -Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	kJ	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	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	66
	PENNE RIGATE	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025066
			Data aggiornamento	14/04/2020
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)		
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO		
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivatives</i>)	NO	NO		
Avena e derivati (<i>Oats and derivatives</i>)	NO	NO		
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO		
Cocco (<i>coconut</i>)	NO	NO		
Crostacei e derivati (<i>Crustaceans and derivatives</i>)	NO	NO		
Farro e derivati (<i>Spelt and derivatives</i>)	NO	NO		
Glutine (<i>gluten</i>)	SI (Yes)	SI (Yes)		
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO		
Grano e derivati (<i>Wheat and derivatives</i>)	SI (Yes)	SI (Yes)		
Kamut e derivati (<i>kamut and derivatives</i>)	NO	NO		
Kiwi (<i>kiwi fruit</i>)	NO	NO		
Latte e derivati (<i>milk and derivatives</i>)	NO	NO		
Lievito (<i>Yeast</i>)	NO	NO		
Lupini e derivati (<i>Lupin and derivatives</i>)	NO	NO		
Mostarda e derivati (<i>Mustards and derivatives</i>)	NO	NO		
Molluschi e derivati (<i>molluscs and derivatives</i>)	NO	NO		
Noci e derivati (<i>Nuts and derivatives</i>)	NO	NO		
Orzo (<i>Barley</i>)	NO	NO		
Pesce e derivati (<i>Fish and derivatives</i>)	NO	NO		
Pinoli (<i>Pine nuts</i>)	NO	NO		
Rapa e derivati (<i>celeriac/celeriac derivatives</i>)	NO	NO		
Sedano e derivati (<i>Celery/celery derivatives</i>)	NO	NO		
Segale e derivati (<i>Rye and derivatives</i>)	NO	NO		
Sesamo e derivati (<i>Sesame and derivatives</i>)	NO	NO		
Soia (<i>Soya and derivatives</i>)	NO	NO		
Solfiti (<i>Sulphites</i>)	NO	NO		
Uovo e ovoprodotti (<i>Egg/egg derivatives/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	66
	PENNE RIGATE	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025066
			Data aggiornamento	14/04/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE:		
Velocità confezionamento (bpm)	17			
Cod. Prodotto (Product code)	I06999			
Qualità (Quality)	PE 50 + 50 MY			
Dimensioni (Measures)	F.810 passo cont.			
Cod. EAN (EAN code)	8008343240666			
Tipo confezione (Package type)	cuscino bulk			
Peso confezione (Package weight)	3000g			
Peso busta (cello bag weight)	30g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR3066			
Qualità (Quality)	TRST/363/C			
Misure interne (Internal size)	360x290x260			
Cod. ITF (ITF code)	18008343240663			
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)	392g		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)	96cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	PENNE RIGATE	RUMMO LL	Codice Prodotto	2025066
			Data aggiornamento	14/04/2020
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)		36 mesi		
Codici da stampare sulla confezione - pasta prodotta a Benevento (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 + EAN 13 ESEMPIO: PENNE RIGATE N°66 Tempo di cottura/Cooking time 11 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 240666		
Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)		SCADENZA (non va stampato il codice di confez.)		
		PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di conf.)		
Su lato 1 (On side 1)				
Su lato 2 (On side 2)				

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

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 31/08/2016 Modificato Vs fresco da 2,75 a 2,65 l/kg e Vs secco da 2,60 a 2,55 l/kg (Formicola) 31/10/2016 Modificate dimensioni crt da 395x295x290 a 360x290x290mm (Formicola) 15/03/2017 Modificato Vs fresco da 2,65 a 2,45 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 2,55 a 2,35 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) 28/09/2018 Modificata velocità confezionamento da 14 a 17 bpm (Formicola) 04/07/2019 Aggiunta matricola tagliapenne 38° e modificate lunghezza fresco da 50 a 53mm e lunghezza secco da 45 a 48mm (Formicola) 13/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 14/04/2020 Aggiornata codifica film (Formicola)