

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	Spaghetti	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043003
			Data aggiornamento	06/02/2020

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica (<i>Wholewheat Organic durum wheat semolina</i>)	da grano 100% italiano
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)	
Proteine (<i>Protein</i>)	≥ 13,50% s.s.
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 15,50%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	min. 1,40% s.s. max 1,80% s.s.
Glutine (<i>Gluten</i>)	/
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)	/
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	/
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	/
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 (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
Residui fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo Reg. CE 834/2007
Piombo (<i>Lead</i>)	≤ 0,20 mg/kg
Cadmio (<i>Cadmium</i>)	≤ 0,10 mg/kg
Aflatossina B1 (<i>Aflatoxin B1</i>)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (<i>total Aflatoxin</i>)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (<i>Ocratoxin 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 (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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL Bio Integrale</i>	Codice Prodotto	2043003
			Data aggiornamento	06/02/2020

PRODOTTO FINITO (<i>Finished Product</i>)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	255,0	260,0	265,0
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,85	1,90	1,95
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		9	
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>)
703	I	BRONZO	20081145	
703	I	BRONZO	20190328	
PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
Colore (<i>Colour</i>)	Marrone tipico della pasta integrale (<i>Brown</i>)			
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico di grano (<i>wheat</i>)			
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)			
DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>)				
	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	3
	Spaghetti	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043003
			Data aggiornamento	06/02/2020

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 - valori medi (<i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i>)		
Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1476
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	348
Grassi (<i>Fat</i>)	g	1,9
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,4
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	65,8
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	g	2,8
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	6,2
Proteine (<i>Protein</i>)	g	14
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,01

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL Bio Integrale</i>	Codice Prodotto	2043003
			Data aggiornamento	06/02/2020

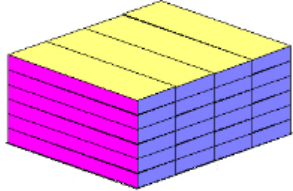
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (*Allergens or intolerances substances*)

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

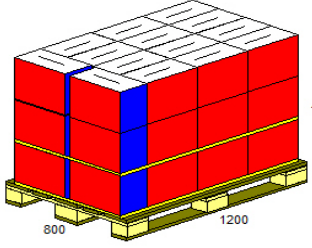
Il prodotto può contenere tracce di soia (*May contain traces of soy*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	Spaghetti	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043003
			Data aggiornamento	06/02/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)

Film		NOTE		
Velocità confezionamento (bpm)	3x70 o 2x85	<p>La velocità di confezionamento deve essere di 70 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 3 macchine, di 85 battute/minuto quando lavorano 2 macchine.</p> <p>Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale</p>		
Cod. Prodotto (Product code)	IH31903			
Qualità (Quality)	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.235 H.335			
Cod. EAN (EAN code)	8008343700030			
Tipo confezione (Package type)	Cuscino			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	6,3g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IN13903			
Qualità (Quality)	TRST/363/C			
Misure interne (Internal size)	330x170x285			
Cod. ITF (ITF code)	18008343705438			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	24			
Peso cartone (Outer case weight)	255g	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo e/o colla
			Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo e/o colla

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)

Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	14			
Numero strati (Number per layers)	3			
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	42			
Altezza pallet (pallet height)	104cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				
		<p>INSERIRE L'INTERFALDA SOLO SUL PRIMO STRATO</p>		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	Spaghetti	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043003
			Data aggiornamento	06/02/2020
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 + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione Esempio: 01.01.2022 L9001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 dove: L =lotto, 9 =2019, 001 =data del calendario Giuliano, R =Rummo, 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)	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO	
	Su lato 2 (On side 2)	SCADENZA		

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): 24/06/2019 Modificata nota su uso interfalder (Formicola) 22/10/2019 Aggiunta trafila bronzo matr: 20190328 (Pinto) 30/10/2019 Aggiornamento contenuto proteico semola (Formicola) 06/02/2020 Aggiornato numero ricetta (Pinto)