

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>13</b>
	<b>Linguine</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043013</b>
			Data aggiornamento	<b>17/01/2022</b>

**Pasta di semola integrale di grano duro da agricoltura biologica** (*Organic wholewheat semolina pasta*)

<b>INGREDIENTI</b> ( <i>ingredients</i> )	
<b>Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica</b> ( <i>Wholewheat Organic durum wheat semolina</i> )	da grano 100% italiano
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )	Acqua
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i> )	
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	≥ 13,50% s.s.
<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )	≤ 15,50%
<b>Ceneri</b> ( <i>Ashes</i> )	min. 1,40% s.s. max 1,80% s.s.
<b>Glutine</b> ( <i>Gluten</i> )	/
<b>Indice di glutine</b> ( <i>Gluten Index</i> )	/
<b>Sfarinati di grano tenero</b> ( <i>Common wheat</i> )	≤ 3%
<b>Puntature nere</b> ( <i>black spot</i> )	/
<b>Puntature crusca</b> ( <i>brown spot</i> )	/
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	≤ 25/50g
<b>Filth Test: peli di roditore</b> ( <i>Rodent hair</i> )	assenti
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign matters</i> )	assenti
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i> )	
<b>Residui fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo Reg. CE 834/2007 e smi
<b>Piombo</b> ( <i>Lead</i> )	≤ 0,20 mg/kg
<b>Cadmio</b> ( <i>Cadmium</i> )	≤ 0,10 mg/kg
<b>Aflatossina B1</b> ( <i>Aflatoxyn B1</i> )	≤ 2 µg/kg
<b>Aflatossine totali</b> ( <i>total Aflatoxyn</i> )	≤ 4 µg/kg
<b>Ocratossina A</b> ( <i>Ocratoxyn A</i> )	≤ 3 µg/kg
<b>Deossinivalenolo</b> ( <i>Deoxynivalenol</i> )	≤ 750 µg/kg
<b>Zearaleone</b> ( <i>Zearaleone</i> )	≤ 50 µg/kg
<b>Fumonisine</b> ( <i>Fumonisin</i> )	≤ 500 µg/kg
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )	Assenti
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i> )	
<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 2*10 <sup>5</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Muffe</b> ( <i>Moulds</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> ( <i>Yeasts</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>13</b>
	<b>Linguine</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043013</b>
			Data aggiornamento	<b>17/01/2022</b>

<b>PRODOTTO FINITO</b> ( <i>Finished Product</i> )				
<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA</b> ( <i>Dimensional Parameters</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro/Larghezza</b> ( <i>Diameter/Width</i> )	mm	3,27	3,30	3,37
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	240,0	260,0	280,0
<b>Spessore</b> ( <i>Thickness</i> )	mm	1,50	1,55	1,60
<b>Tempo di cottura espresso</b> ( <i>Cooking time</i> )	minuti		10	
<b>Ricetta N°</b> ( <i>Recipe</i> )	<b>Linea produzione</b> ( <i>Production line</i> )	<b>Trafilazione</b> ( <i>Type of die</i> )	<b>Trafila N°</b> ( <i>Die number</i> )	<b>Peso canna pasta secca</b> ( <i>Dry pasta rod weight</i> )
	I	BRONZO	2052547	
<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> ( <i>Organoleptical Parameters</i> )				
<b>Colore</b> ( <i>Colour</i> )	<b>Marrone tipico della pasta integrale</b> ( <i>Brown</i> )			
<b>Odore</b> ( <i>Aroma</i> )	<b>Tipico di grano</b> ( <i>wheat</i> )			
<b>Consistenza</b> ( <i>Texture</i> )	<b>al dente</b> ( <i>firm to bite</i> )			
<b>DIFETTOSITA'</b> ( <i>Defects</i> )				
	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>		
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign body</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		
<b>Odori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous odors</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		
<b>Sapori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous tastes</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>13</b>
	<b>Linguine</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043013</b>
			Data aggiornamento	<b>17/01/2022</b>

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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values)</b>		
<b>Energia</b> (Energy)	kJ	1476
<b>Energia</b> (Energy)	kcal	348
<b>Grassi</b> (Fat)	g	1,9
<b>di cui acidi grassi saturi</b> (of which saturated)	g	0,4
<b>Carboidrati</b> (Carbohydrate)	g	65,8
<b>di cui zuccheri</b> (of which sugar)	g	2,8
<b>Fibre</b> (Fibre)	g	6,2
<b>Proteine</b> (Protein)	g	14
<b>Sale</b> (Salt)	g	0,01

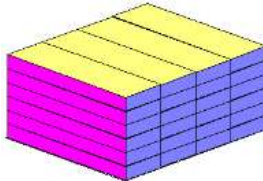
<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>13</b>
	<b>Linguine</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043013</b>
			Data aggiornamento	<b>17/01/2022</b>

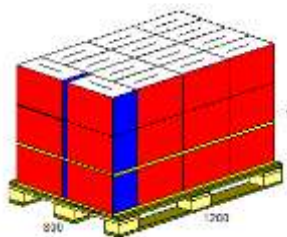
**SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI** (*Allergens or intolerances substances*)

<b>Sostanza</b>	<b>Presente in ricetta</b> ( <i>Presence in the recipe</i> )	<b>Presente in stabilimento</b> ( <i>Presence in the same site of production</i> )
<b>Aglio</b> ( <i>garlic</i> )	NO	NO
<b>Arachidi e derivati</b> ( <i>Peanut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Avena e derivati</b> ( <i>Oats and derivates</i> )	NO	NO
<b>Caffeina</b> ( <i>Caffeine</i> )	NO	NO
<b>Cocco</b> ( <i>coconut</i> )	NO	NO
<b>Crostacei e derivati</b> ( <i>Crustaceans and derivates</i> )	NO	NO
<b>Farro e derivati</b> ( <i>Spelt and derivates</i> )	NO	NO
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Kamut e derivati</b> ( <i>kamut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Kiwi</b> ( <i>kiwi fruit</i> )	NO	NO
<b>Latte e derivati</b> ( <i>milk and derivates</i> )	NO	NO
<b>Lievito</b> ( <i>Yeast</i> )	NO	NO
<b>Lupini e derivati</b> ( <i>Lupin and derivates</i> )	NO	NO
<b>Mostarda e derivati</b> ( <i>Mustards and derivates</i> )	NO	NO
<b>Molluschi e derivati</b> ( <i>molluscs and derivates</i> )	NO	NO
<b>Noci e derivati</b> ( <i>Nuts and derivates</i> )	NO	NO
<b>Orzo</b> ( <i>Barley</i> )	NO	NO
<b>Pesce e derivati</b> ( <i>Fish and derivates</i> )	NO	NO
<b>Pinoli</b> ( <i>Pine nuts</i> )	NO	NO
<b>Rapa e derivati</b> ( <i>celeriac/celeriac derivates</i> )	NO	NO
<b>Sedano e derivati</b> ( <i>Celery/celery derivates</i> )	NO	NO
<b>Segale e derivati</b> ( <i>Rye and derivates</i> )	NO	NO
<b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )	NO	NO
<b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )	NO	NO
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	NO	NO
<b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )		Assenti
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )		Assenti

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>13</b>
	<b>Linguine</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043013</b>
			Data aggiornamento	<b>17/01/2022</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>							
<b>Film</b>		<b>NOTE</b>					
<b>Velocità confezionamento</b> (bpm)	3x60 o 2x75	<p>La velocità di confezionamento deve essere di 60 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 3 macchine, di 75 battute/minuto quando lavorano 2 macchine.</p> <p>Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale</p>					
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	IH31913R						
<b>Qualità</b> (Quality)	Kraft 60 + PP 30						
<b>Dimensioni</b> (Measures)	F.235 H.335						
<b>Cod. EAN</b> (EAN code)	8008343700139						
<b>Tipo confezione</b> (Package type)	Cuscino						
<b>Peso confezione</b> (Package weight)	500g						
<b>Peso busta</b> (cello bag weight)	7,1g						
<b>Cartone (Outer case)</b>							
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	IN13913						
<b>Qualità</b> (Quality)	KBUSL/363/C						
<b>Misure interne</b> (Internal size)	330x170x285mm						
<b>Cod. ITF</b> (ITF code)	18008343705452						
<b>N° confezioni x cartone</b> (N° packages per case)	24						
<b>Peso cartone</b> (Outer case weight)	255g	<b>Chiusura imballo</b> (Closure of packing)	<table border="1"> <tr> <td>Lato superiore (Upper side)</td> <td>Colla (Glue)</td> </tr> <tr> <td>Lato inferiore (Lower side)</td> <td>Colla (Glue)</td> </tr> </table>	Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)	Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)
Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)						
Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)						

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>13</b>
	<i>Linguine</i>	<i>Rummo LL Bio Integrale</i>	Codice Prodotto	<b>2043013</b>
			Data aggiornamento	<b>17/01/2022</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA' FILM SENZA LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (Coding and shelf life)</b>				
<b>Durabilità (Shelf life)</b>		<b>36 mesi</b>		
<b>Codici da stampare sul retro della confezione</b> <i>(Code to print on pack)</i>		Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione Esempio: <b>01.01.2024</b> <b>L1001RXN</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2021</b> Può contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b> dove: <b>L</b> =lotto, <b>1</b> =2021, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>N</b> =film riciclabile, <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento		
<b>Codici da stampare sul cartone</b> <i>(Code to print on case)</i>		Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO	
		Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	SCADENZA	

<b>CODIFICA E DURABILITA' FILM CON LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (Coding and shelf life)</b>				
<b>Durabilità (Shelf life)</b>		<b>36 mesi</b>		
<b>Codici da stampare sul retro della confezione</b> <i>(Code to print on pack)</i>		Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione Esempio: <b>01.01.2024</b> <b>L1001RXN</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2021</b> dove: <b>L</b> =lotto, <b>1</b> =2021, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>N</b> =film riciclabile, <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento		
<b>Codici da stampare sul cartone</b> <i>(Code to print on case)</i>		Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO	
		Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	SCADENZA	

<b>Etichetta salvafreschezza</b> <i>(Resealable label)</i>	<input type="checkbox"/> SI(Yes)	<input checked="" type="checkbox"/> NO(No)	<b>Codice etichette</b>

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 24/06/2019 Modificata nota su uso interfale (Formicola) 30/10/2019 Aggiornamento contenuto proteico semola (Formicola) 21/12/2020 Modificata velocità confezionamento da 3x70 o 2x75 a 3x60 o 2x75 (Formicola) 22/04/2021 Aggiunto film riciclabile (Formicola) 05/05/2021 Modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 17/01/2022 inserita scritta Può contenere tracce di SOIA e SENAPE nella codifica film senza la scritta senape nella lista degli ingredienti (Zotti)*