

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<b>ELICOIDALI</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043049</b>
			Data aggiornamento	<b>15/05/2020</b>

<b>INGREDIENTI (ingredients)</b>	
<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 (Durum wheat semolina - Physical parameters)</b>	
<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 cruscali</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 (Durum wheat semolina - Chemical parameters)</b>	
<b>Residui fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo Reg. CE 834/2007
<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>Fumoninsin</i> )	≤ 500 µg/kg
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )	Assenti
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)</b>	
<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>49</b>
	<b>ELICOIDALI</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043049</b>
			Data aggiornamento	<b>15/05/2020</b>

<b>PRODOTTO FINITO (Finished Product)</b>				
<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza (Length)</b>	mm	44	47	50
<b>Volume specifico fresco</b> (Before drying specific volume)	l/Kg	3,30	3,35	3,40

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters - dry pasta)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro esterno (Diameter)</b>	mm	11,0	11,30	11,60
<b>Lunghezza (Length)</b>	mm	39	42	45
<b>Spessore sopra rigo (Thickness above rib)</b>	mm	1,55	1,60	1,65
<b>Spessore fondo rigo (Thickness below rib)</b>	mm	1,15	1,20	1,25
<b>Volume specifico secco (Dry specific volume)</b>	l/Kg	3,20	3,25	3,30
<b>Tempo di cottura (Cooking time)</b>	min		10	
<b>PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)</b>				
<b>Ricetta N°</b> (Recipe)	<b>Linea produzione</b> (Production line)	<b>Trafilazione</b> (Type of die)	<b>Trafila N°</b> (Die number)	<b>Spessore rulli</b> (Roller thickness)
749	F, G	Bronzo	20150624	/
<b>DIFETTOSITA' (Defects)</b>				
	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>		
<b>Corpi estranei (Foreign body)</b>	1 kg	Assenti (Absent)		
<b>Odori sgradevoli (Extraneous odors)</b>	1 kg	Assenti (Absent)		
<b>Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)</b>	1 kg	Assenti (Absent)		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<b>ELICOIDALI</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043049</b>
			Data aggiornamento	<b>15/05/2020</b>

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

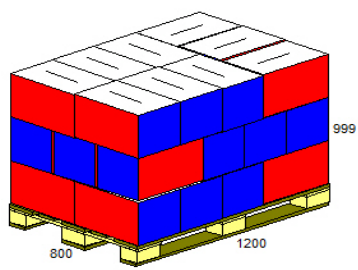
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi</b> ( <i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i> )		
<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	kJ	1476
<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	kcal	348
<b>Grassi</b> ( <i>Fat</i> )	g	1,9
<b>di cui acidi grassi saturi</b> ( <i>of which saturated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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<b>ELICOIDALI</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043049</b>
			Data aggiornamento	<b>15/05/2020</b>
<b>SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)</b>				
<b>Sostanza</b>	<b>Presente in ricetta (Presence in the recipe)</b>	<b>Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)</b>		
<b>Aglione</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	
<b>Il prodotto può contenere tracce di soia</b> ( <i>May contain traces of soy</i> )				


<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<b>ELICOIDALI</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043049</b>
			Data aggiornamento	<b>15/05/2020</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>				
<b>Film</b>				
<b>Velocità confezionamento (bpm)</b>	86			
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	IH31949			
<b>Qualità (Quality)</b>	Kraft 40 + PP 40			
<b>Dimensioni (Measures)</b>	F.375 H.320			
<b>Cod. EAN (EAN code)</b>	8008343700498			
<b>Tipo confezione (Package type)</b>	DFQ			
<b>Peso confezione (Package weight)</b>	500g			
<b>Peso busta (cello bag weight)</b>	8,7g			
<b>Cartone (Outer case)</b>				
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	IN13949			
<b>Qualità (Quality)</b>	TRST/365/C			
<b>Misure interne (Internal size)</b>	395x260x275			
<b>Cod. ITF (ITF code)</b>	48008343705538			
<b>N° confezioni x cartone (N° packages per case)</b>	16	<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo e/o colla
<b>Peso cartone (Outer case weight)</b>	372g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo e/o colla

<b>PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>				
<b>Tipo di pallet (Pallet type)</b>	EPAL			
<b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>	9			
<b>Numero strati (Number per layers)</b>	3			
<b>N° cartoni x pallet (Cases per pallet)</b>	27			
<b>Altezza pallet (pallet height)</b>	102cm			
<b>Legatura pallet (Pallet tying)</b>	estensibile			
<b>Volume pallet (Pallet volume)</b>				



<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<b>ELICOIDALI</b>	<b>Rummo LL Bio Integrale</b>	Codice Prodotto	<b>2043049</b>
			Data aggiornamento	<b>15/05/2020</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)</b>				
<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>36 mesi</b>			
<b>Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)</b>	<p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione  Esempio:  <b>01.01.2022</b>  <b>L9001RX</b>  <b>Y15:30 0101</b>  <b>PROD. 01.01.2019</b></p> <p>dove: <b>L</b>=lotto, <b>9</b>=2019, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>R</b>=Rummo, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b>=linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b>=orario di confezionamento, <b>0101</b>=giorno e mese di confezionamento</p>			
<b>Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)</b>	Su lato 1 (On side 1)	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO		
	Su lato 2 (On side 2)	SCADENZA		

<b>Etichetta salvafreschezza (Resealable label)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI (Yes)	<input type="checkbox"/> NO (No)	<b>Codice etichette: I60165</b> 
---	--	----------------------------------	--

**Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 17/06/2019 Modificati: lunghezza fresco da 43 a 46mm, spessore fondo rigo da 1,05 a 1,10mm, spessore sopra rigo da 1,48 a 1,53mm e e lunghezza secco da 38 a 41mm (Formicola) 30/10/2019 Aggiornamento contenuto proteico semola (Formicola) 09/04/2020 Modificato spessore fondo rigo da 1,10±0,05mm a 1,15±0,05mm ed aumentata lunghezza fresco e secco di 1mm (Formicola) 15/05/2020 Modificato spessore fondo rigo da 1,15±0,05mm a 1,20±0,05mm e spessore sopra rigo da 1,53±0,05mm a 1,60±0,05mm (Pinto)**