

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	Spaghetti	Rummo LL	Codice Prodotto	3020003
			Data aggiornamento	15/04/2020

INGREDIENTI (<i>ingredients</i>)	
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
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i>)	
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/dmq sul t.q.
Puntature crusali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/dmq sul t.q.
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 (<i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i>)	
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo reg. 396/2005 CE
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
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i>)	
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</i>	Codice Prodotto	3020003
			Data aggiornamento	15/04/2020

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>)
603	I	Bronzo	20081145	
603	I	Bronzo	20190328	
PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
Colore (<i>Colour</i>)	Tipico al bronzo (<i>Bronze</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	Codice Prodotto	3020003
			Data aggiornamento	15/04/2020

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	1510
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	356
Grassi (<i>Fat</i>)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,3
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	69,5
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	g	3,1
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	2,9
Proteine (<i>Protein</i>)	g	14,5
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3020003
			Data aggiornamento	15/04/2020

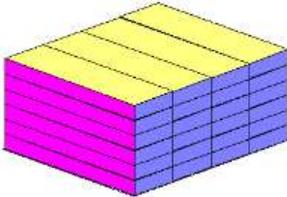
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (*Allergens or intolerances substances*)

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>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	

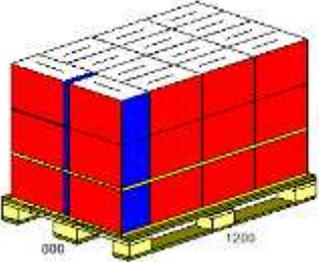
Il prodotto può contenere tracce di soia (*May contain traces of soy*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	Spaghetti	Rummo LL	Codice Prodotto	3020003
			Data aggiornamento	15/04/2020

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. Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale</p>					
Cod. Prodotto (Product code)	107203						
Qualità (Quality)	K.40+C.40						
Dimensioni (Measures)	F.235 H.335						
Cod. EAN (EAN code)	8008343200035						
Tipo confezione (Package type)	Cuscino						
Peso confezione (Package weight)	500g						
Peso busta (cello bag weight)	6,3g						
Cartone (Outer case)							
Cod. Prodotto (Product code)	IR0203						
Qualità (Quality)	TRST/365/C						
Misure interne (Internal size)	330x170x285						
Cod. ITF (ITF code)	18008343200032						
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	24				Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Peso cartone (Outer case weight)	281g					Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)

Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	 <p>INSERIRE L'INTERFALDA SOLO SUL PRIMO STRATO</p>		
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)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3020003
			Data aggiornamento	15/04/2020
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)	36 mesi			
Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i>	Lettera indicante lo stabilimento di produzione + scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia, Arizona) Esempio: A) 01.01.2023 L0001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2020 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia, Arizona) dove: L =lotto, O =2020, 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 <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)	
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)		

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): 28/02/13 Aggiornato tempo di cottura da 11 a 9 min (Miracolo) 04/02/2014 Modificata qualità film da 45+30 a 40+40 (Formicola) 14/07/2014 Modificate dimensioni cartone da 330x195x280 a 330x180x285mm (Formicola) 22/09/2016 Modificata larghezza cartone da 180 a 170mm (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 21/01/2019 Modificata nota su interfalde (Formicola) 15/04/2019 Modificato passo taglio film da 340 a 335mm (Formicola) 11/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 23/09/2019 Aggiunta trafila matr.20190328 (Pinto) 15/04/2020 Modificato cod. film da I06203 a I07203 ed aggiornata codifica film (Formicola)