

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	MACCHERONCELLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022007
			Data aggiornamento	08/04/2020

INGREDIENTI (ingredients)	
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 (<i>water</i>)
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 cruscali (<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. (CE) n° 396/2005 e smi
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 (<i>absent</i>)
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	7
	MACCHERONCELLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022007
			Data aggiornamento	08/04/2020

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	36,00	41,00	46,00
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	2,00*	2,05*	2,10*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	5,64	5,72	5,80
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	32,00	37,00	42,00
Spessore sopra rigo (<i>Thickness above rib</i>)	mm	1,53	1,58	1,63
Spessore fondo rigo (<i>Thickness below rib</i>)	mm	1,30	1,35	1,40
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	1,90*	1,95*	2,00*

*** Metodo con vibrazione**

PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)				
Ricetta N° (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Type of die</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	Velocità di produzione (<i>kg/h</i>)
	F, G	Bronzo	20150954	3200

PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		11	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)	
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	MACCHERONCELLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022007
			Data aggiornamento	08/04/2020

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 10000 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 (<i>absent</i>) 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>Saturated</i>)	g	0,3
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	69,5
di cui zuccheri (<i>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

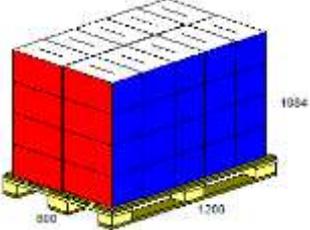
RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	MACCHERONCELLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022007
			Data aggiornamento	08/04/2020

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 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	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	7
	MACCHERONCELLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022007
			Data aggiornamento	08/04/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)						
Film		NOTE				
Velocità di confezionamento (pack/min)	86	L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open". L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm				
Cod. Prodotto (Product code)	I07207					
Qualità (Quality)	K40 + C40					
Dimensioni (Measures)	F.315 H.310					
Cod. EAN (EAN code)	8008343200073					
Tipo confezione (Package type)	DFQ					
Peso confezione (Package weight)	500g					
Peso busta (cello bag weight)	7,1g					
Cartone (Outer case)						
Cod. Prodotto (Product code)	IR0207					
Qualità (Quality)	TUST/365/B					
Misure interne (Internal size)	360x220x225					
Cod. ITF (ITF code)	48008343200071					
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16			Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Peso cartone (Outer case weight)	308g				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)	10		
Numero strati (Number per layers)	4		
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	40		
Altezza pallet (pallet height)	109cm		
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile		
Volume pallet (Pallet volume)			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	MACCHERONCELLI	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022007
			Data aggiornamento	08/04/2020

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 + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia, Arizona) Esempio: 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, 0 =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 (Code to print on case)	Su lato 1 (On side 1) SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)
	Su lato 2 (On side 2) PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)	

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

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 28/11/2016 Modificato codice trafila da 20150957 a 20150954 (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) 01/02/2018 Modificato Vs fresco da 2,30 a 2,05 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 2,15 a 1,95 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 19/04/2019 Aggiornamento parametri chimici (Formicola) 08/10/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 08/04/2020 Modificato cod. film da I06207 a I07207 ed aggiornata codifica film (Formicola)