

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	50
	Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022050
			Data aggiornamento	18/05/2020

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
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. 396/2005 CE
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>Fumonisin</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	50
	<i>Rigatoni</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022050
			Data aggiornamento	18/05/2020

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	41	45	49
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	3,23*	3,28*	3,33*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	14	14,50	15
Lunghezza (Length)	mm	36	40	44
Spessore sopra riga (Thickness above rib)	mm	1,70	1,75	1,80
Spessore fondo riga (Thickness below rib)	mm	1,35	1,40	1,45
Righe (Ribs)	n°		22	
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	3,15*	3,18*	3,23*

* Metodo con vibrazione				
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		14	
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
650	F, G	Bronzo	20090918	/

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)	
Colore (Colour)	Tipico (Bronze)
Odore (Aroma)	Tipico di grano (wheat)
Consistenza (Texture)	al dente (firm to bite)

DIFETTOSITA' (Defects)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Rotture/Lesioni su prodotto cotto (Broken/damaged pasta on cooked product)	%	500 g		10
Corpi estranei (Foreign body)		1 kg	Assenti (Absent)	
Odori sgradevoli (Extraneous odors)		1 kg	Assenti (Absent)	
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)		1 kg	Assenti (Absent)	


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

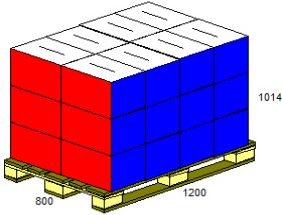
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information -Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	KJ	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	g	3,1
Fibre (Fibre)	g	2,9
Proteine (Protein)	g	14,5
Sale (Salt)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	50
	Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022050
			Data aggiornamento	18/05/2020
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 (garlic)	NO	NO		
Arachidi e derivati (Peanut and derivatives)	NO	NO		
Avena e derivati (Oats and derivatives)	NO	NO		
Caffeina (Caffeine)	NO	NO		
Cocco (coconut)	NO	NO		
Crostacei e derivati (Crustaceans and derivatives)	NO	NO		
Farro e derivati (Spelt and derivatives)	NO	NO		
Glutine (gluten)	SI (Yes)	SI (Yes)		
Gomma (Rubber)	NO	NO		
Grano e derivati (Wheat and derivatives)	SI (Yes)	SI (Yes)		
Kamut e derivati (kamut and derivatives)	NO	NO		
Kiwi (kiwi fruit)	NO	NO		
Latte e derivati (milk and derivatives)	NO	NO		
Lievito (Yeast)	NO	NO		
Lupini e derivati (Lupin and derivatives)	NO	NO		
Mostarda e derivati (Mustards and derivatives)	NO	NO		
Molluschi e derivati (molluscs and derivatives)	NO	NO		
Noci e derivati (Nuts and derivatives)	NO	NO		
Orzo (Barley)	NO	NO		
Pesce e derivati (Fish and derivatives)	NO	NO		
Pinoli (Pine nuts)	NO	NO		
Rapa e derivati (celeriac/celeriac derivatives)	NO	NO		
Sedano e derivati (Celery/celery derivatives)	NO	NO		
Segale e derivati (Rye and derivatives)	NO	NO		
Sesamo e derivati (Sesame and derivatives)	NO	NO		
Soia (Soya and derivatives)	NO	NO		
Solfiti (Sulphites)	NO	NO		
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivatives/albumen)	NO	NO		
Aromi (Flavourings)			Assenti	
Conservanti (Preservatives)			Assenti	


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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	50
	Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022050
			Data aggiornamento	18/05/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)								
Film		<p>La caduta del prodotto nel tubo formatore deve avvenire a pinze aperte.</p> <p>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</p> 						
Velocità confezionamento (bpm)	48							
Cod. Prodotto (Product code)	I07250							
Qualità (Quality)	K.40 + C.40							
Dimensioni (Measures)	F.395 H.320							
Cod. EAN (EAN code)	8008343200509							
Tipo confezione (Package type)	DFQ							
Peso confezione (Package weight)	500g							
Peso busta (cello bag weight)	9,2g							
Cartone (Outer case)				<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Chiusura imballo (Closure of packing)</td> <td>Lato superiore (Upper side)</td> <td>Nastro adesivo (Adhesive tape)</td> </tr> <tr> <td>Lato inferiore (Lower side)</td> <td>Nastro adesivo (Adhesive tape)</td> </tr> </table>		Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)						
	Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)						
Cod. Prodotto (Product code)	IR0250							
Qualità (Quality)	TRST/365/C							
Misure interne (Internal size)	395x270x270							
Cod. ITF (ITF code)	48008343200507							
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16							
Peso cartone (Outer case weight)	428g							

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)			
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL		
Cartoni per strato (Cases per layer)	8		
Numero strati (Number per layers)	3		
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	24		
Altezza pallet (pallet height)	99cm		
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile		
Volume pallet (Pallet volume)			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	50
	<i>Rigatoni</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022050
			Data aggiornamento	18/05/2020
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)	36 mesi			
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)	<p>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)</p> <p>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</p>			
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): 01/07/13 Modificate qualità film da K45+C30 a K40+C40 (Formicola) 29/01/14 Aggiornato valore sopra rigo (Miracolo) 14/07/14 Modificate dimensioni crt da 395x280x290 mm a 395x270x280 mm (Formicola) 11/04/2017 Modificati: lunghezza fresco da 50 a 43mm, lunghezza secco da 45 a 38mm, Vs fresco da 3,84 a 3,25 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 3,69 a 3,15 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 18/04/2017 Modificato passo taglio film da 340 a 320mm (Formicola) 23/05/2017 Modificata altezza crt da 260 a 270mm (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 13/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 30/01/2018 Modificati: lunghezza fresco da 43 a 45mm, lunghezza secco da 38 a 40mm, Vs fresco da 3,25 a 3,28 l/kg e Vs secco da 3,15 a 3,18 l/kg (Formicola) Aggiornata dicitura origine Paese coltivazione del grano (Zotti) 06/02/2019 Modificati: lunghezza fresco da 45 a 42mm, lunghezza secco da 40 a 37mm, Vs fresco da 3,28 a 3,23 l/kg e Vs secco da 3,18 a 3,13 l/kg (Formicola) 13/05/2019 Aggiornamento parametri in inglese (Formicola) 10/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 02/10/2019 Modificati: lunghezza fresco da 42 a 45 mm, lunghezza secco da 37 a 40 mm, Vs fresco da 3,23 a 3,28 l/kg (metodo con vibrazione) e Vs secco da 3,13 a 3,18 l/kg (metodo con vibrazione) (Pinto) 20/11/2019 Modificata velocità confezionamento da 54 a 48 bpm (Formicola) 08/04/2020 Eliminata nota confezionamento su tempo caduta prodotto, modificato cod. film da I06250 a I07250 ed aggiornata codifica film (Formicola) 18/05/2020 Aggiornata tabella difettosità con % lesioni/rotture su prodotto cotto (Pinto)