

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	51
	Mezzi Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022051
			Data aggiornamento	21/04/2020

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
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)	
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 (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
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 (Durum wheat semolina - microbiological parameters)	
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	51
	Mezzi Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022051
			Data aggiornamento	21/04/2020

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	25	27	29
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	3,05*	3,10*	3,15*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	14	14,50	15
Lunghezza (Length)	mm	22	24	26
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,70	1,75	1,80
Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,35	1,40	1,45
Righe (Ribs)	n°		22	
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,90*	2,95*	3,00*
* 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)
651	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)				
	Campione	Standard		
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	51
	Mezzi Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022051
			Data aggiornamento	21/04/2020

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

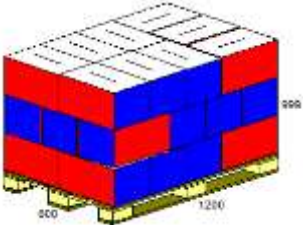
Sostanza	Presente in ricetta (<i>Presence in the recipe</i>)	Presente in stabilimento (<i>Presence in the same site of production</i>)
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
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	51
	Mezzi Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022051
			Data aggiornamento	21/04/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)									
Film		<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)	80								
Cod. Prodotto (Product code)	I07251								
Qualità (Quality)	K.40 + C.40								
Dimensioni (Measures)	F.395 H.310								
Cod. EAN (EAN code)	8008343200516								
Tipo confezione (Package type)	DFQ								
Peso confezione (Package weight)	500g								
Peso busta (cello bag weight)	8,8g								
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)
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)	IR0251								
Qualità (Quality)	TRST/365/C								
Misure interne (Internal size)	375x260x280								
Cod. ITF (ITF code)	48008343200514								
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16								
Peso cartone (Outer case weight)	415g								


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



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	51
	Mezzi Rigatoni	Rummo LL	Codice Prodotto	3022051
			Data aggiornamento	21/04/2020

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>	<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 <i>(Code to print on case)</i>	<p>Su lato 1 <i>(On side 1)</i></p> <p>Su lato 2 <i>(On side 2)</i></p>

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

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 395x270x290 mm a 395x260x280mm (Formicola) 05/03/2015 Modificato Vs Fresco std da 3,55 a 3,40 e Vs Secco std da 3,40 a 3,25 (Formicola) 14/07/2016 Modificato taglio fresco da 33 a 31mm e modificato taglio secco da 30 a 28mm (Formicola) 15/07/2016 Modificato volume specifico fresco da 3,40 a 3,35 l/kg e modificato volume specifico secco da 3,25 a 3,20 l/kg (Formicola) 05/09/2017 Modificati Vs fresco da 3,35 a 3,10 l/kg e Vs secco da 3,20 a 3,05 l/kg (con metodo con vibrazione) (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) 16/03/2018 Modificate dimensioni film da 375x340 a 395x320 (Formicola) 03/05/2018 Modificata la palletizzazione da 8x3=24 a 9x3=27 crt/pallet (Formicola) 09/05/2018 modificato Paese di coltivazione del grano (Zotti) 12/06/2018 Modificata lunghezza crt da 395 a 375mm (Formicola) 08/10/2018 Modificato passo taglio film da 320 a 310mm e peso busta da 9,2 a 8,8g; modificati: Vs fresco da 3,10 a 2,95 l/kg, lunghezza fresco da 31±3 a 27±2mm, Vs secco da 3,05 a 2,85 l/kg e lunghezza secco da 28±2 a 24 ±2mm (Formicola) 09/04/2019 Aggiornato Vs fresco e secco (Formicola) 10/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 10/04/2020 Aggiornata codifica film (Formicola) 21/04/2020 Modificato codice film da I06251 a I07251 ed aggiornata codifica film (Formicola)