

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	54
	RICCIOLI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022054
			Data aggiornamento	28/04/2020

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)	Acqua (water)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)	
Proteine (Protein)	≥ 13,90% s.s.
Umidità (Moisture)	≤ 15,50%
Ceneri (Ashes)	≤ 0,90% s.s.
Glutine (Gluten)	≥ 12,00% s.s.
Indice di glutine (Gluten Index)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (Common wheat)	≤ 3%
Puntature nere (Black spot)	≤ 5/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (Brown spot)	≤ 70/dmq sul t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (Insect fragment)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (Rodent hair)	assenti
Corpi estranei (Foreign matters)	assenti
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)	
Residui Fitosanitari (Pesticides)	secondo reg. 396/2005 CE
Piombo (Lead)	≤ 0,20 mg/kg
Cadmio (Cadmium)	≤ 0,10 mg/kg
Aflatossina B1 (Aflatoxyn B1)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (total Aflatoxyn)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (Ocratoxyn A)	≤ 3 µg/kg
Deossinivalenolo (Deoxynivalenol)	≤ 750 µg/kg
Zearaleone (Zearaleone)	≤ 50 µg/kg
Fumonisine (Fumoninsin)	≤ 500 µg/kg
OGM (GMO)	Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 1.500 u.f.c./g
Muffe (Moulds)	≤ 1.500 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 1.500 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	54
	RICCIOLI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022054
			Data aggiornamento	28/04/2020

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	35	40	45
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	2,85*	2,90*	2,95*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	5,45	5,50	5,55
Lunghezza (Length)	mm	30,0	35,0	40,0
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,37	1,42	1,47
Spessore sotto rigo (Thickness below rib)	mm	1,10	1,15	1,20
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,75*	2,80*	2,85*

*** Metodo con vibrazione**

Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
654	F, G	Teflon	56478	

PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		7	

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	54
	RICCIOLI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022054
			Data aggiornamento	28/04/2020

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	54
	RICCIOLI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022054
			Data aggiornamento	28/04/2020

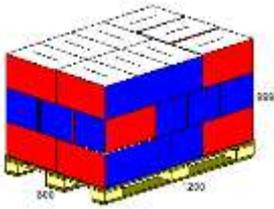
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)

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 derivatives</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivatives</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconut</i>)	NO	NO
Crostacei e derivati (<i>Crustaceans and derivatives</i>)	NO	NO
Farro e derivati (<i>Spelt and derivatives</i>)	NO	NO
Glutine (<i>gluten</i>)	SI (<i>Yes</i>)	SI (<i>Yes</i>)
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivatives</i>)	SI (<i>Yes</i>)	SI (<i>Yes</i>)
Kamut e derivati (<i>kamut and derivatives</i>)	NO	NO
Kiwi (<i>kiwi fruit</i>)	NO	NO
Latte e derivati (<i>milk and derivatives</i>)	NO	NO
Lievito (<i>Yeast</i>)	NO	NO
Lupini e derivati (<i>Lupin and derivatives</i>)	NO	NO
Mostarda e derivati (<i>Mustards and derivatives</i>)	NO	NO
Molluschi e derivati (<i>molluscs and derivatives</i>)	NO	NO
Noci e derivati (<i>Nuts and derivatives</i>)	NO	NO
Orzo (<i>Barley</i>)	NO	NO
Pesce e derivati (<i>Fish and derivatives</i>)	NO	NO
Pinoli (<i>Pine nuts</i>)	NO	NO
Rapa e derivati (<i>celeriac/celeriac derivatives</i>)	NO	NO
Sedano e derivati (<i>Celery/celery derivatives</i>)	NO	NO
Segale e derivati (<i>Rye and derivatives</i>)	NO	NO
Sesamo e derivati (<i>Sesame and derivatives</i>)	NO	NO
Soia (<i>Soya and derivatives</i>)	NO	NO
Solfiti (<i>Sulphites</i>)	NO	NO
Uovo e ovoprodotti (<i>Egg/egg derivatives/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	54
	RICCIOLI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022054
			Data aggiornamento	28/04/2020

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)	I07254							
Qualità (Quality)	K40 + C40							
Dimensioni (Measures)	F.375 H.320							
Cod. EAN (EAN code)	8008343200547							
Tipo confezione (Package type)	DFQ							
Peso confezione (Package weight)	500g							
Peso busta (cello bag weight)	8,7g							
Cartone (Outer case)		<p>Chiusura imballo (Closure of packing)</p> <table border="1"> <tr> <td>Lato superiore (Upper side)</td> <td>Nastro adesivo</td> </tr> <tr> <td>Lato inferiore (Lower side)</td> <td>Nastro adesivo</td> </tr> </table>	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo	Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo		
Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo							
Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo							
Cod. Prodotto (Product code)	IR0254							
Qualità (Quality)	TUST/365/B							
Misure esterne (Outer size)	395x260x270							
Cod. ITF (ITF code)	48008343200545							
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16							
Peso cartone (Outer case weight)	395g							

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (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)	99cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	54
	RICCIOLI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022054
			Data aggiornamento	28/04/2020

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 
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 25/11/2014 Modificata altezza cartone da 280 a 270 mm (Formicola) 16/05/2016 Modificato cod. trafila da 49093 a 56478 (Formicola) 05/09/2017 Modificati Vs fresco da 3,20 a 2,90 l/kg e Vs secco da 3,10 a 2,80 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) 15/10/2018 Modificata velocità confezionamento da 78 a 86 bpm (Formicola) 19/06/2019 Per cambio trafila, modificata lunghezza fresco da 50 a 40mm, lunghezza secco da 45 a 35mm e velocità confezionamento da 86 a 80 bpm (Formicola) 08/10/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 10/01/2020 In seguito al rifacimento degli inserti delle trafile, modificato spessore sopra rigo da 1,30 a 1,42mm (Formicola) 21/04/2020 Aggiornamento codifica film (Formicola) 28/04/2020 Modificato cod. film da I06254 a I07254 (Formicola)