

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>63</b>
	<b>Gnocchetti sardi</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022063</b>
			Data aggiornamento	<b>14/04/2020</b>

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>63</b>
	<b>Gnocchetti sardi</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022063</b>
			Data aggiornamento	<b>14/04/2020</b>

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Peso 100 pezzi</b> (100 pieces weight)	g		60,00	
<b>Volume specifico fresco</b> (Before drying specific volume)	l/Kg	1,85*	1,90*	1,95*

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza</b> (Lenght)	mm	20,00	21,00	22,00
<b>Spessore sopra rigo</b> (Thickness above rib)	mm	1,70	1,75	1,80
<b>Spessore fondo rigo</b> (Thickness below rib)	mm	1,30	1,35	1,40
<b>Righe</b> (Ribs)	n°		12	
<b>Peso 100 pezzi</b> (100 pieces weight)	n°		40	
<b>Volume specifico secco</b> (Dry specific volume)	l/Kg	1,75*	1,80*	1,85*

\* Metodo con vibrazione

<b>PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)</b>				
<b>Ricetta N°</b> (Recipe)	<b>Linea produzione</b> (Production line)	<b>Trafilazione</b> (Type of die)	<b>Trafila N°</b> (Die number)	<b>Spessore rulli</b> (Roller thickness)
663	F, G	Bronzo	117899	/

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

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

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)</b>	
<b>Carica batterica totale</b> (Total Bacteria count)	≤ 10000 u.f.c./g
<b>Coliformi</b> (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
<b>Stafilococchi coagulasi pos.</b> (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
<b>E. Coli</b> (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
<b>Salmonella</b> (Salmonella)	assente (absent) in 25g
<b>Muffe</b> (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

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

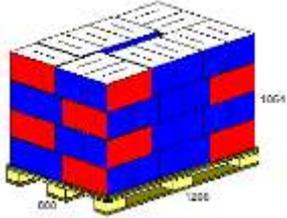
<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>63</b>
	<b>Gnocchetti sardi</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022063</b>
			Data aggiornamento	<b>14/04/2020</b>

<b>SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)</b>		
<b>Sostanza</b>	<b>Presente in ricetta (Presence in the recipe)</b>	<b>Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)</b>
<b>Aglio</b> ( <i>garlic</i> )	NO	NO
<b>Arachidi e derivati</b> ( <i>Peanut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Avena e derivati</b> ( <i>Oats and derivates</i> )	NO	NO
<b>Caffeina</b> ( <i>Caffeine</i> )	NO	NO
<b>Cocco</b> ( <i>coconut</i> )	NO	NO
<b>Crostacei e derivati</b> ( <i>Crustaceans and derivates</i> )	NO	NO
<b>Farro e derivati</b> ( <i>Spelt and derivates</i> )	NO	NO
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Kamut e derivati</b> ( <i>kamut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Kiwi</b> ( <i>kiwi fruit</i> )	NO	NO
<b>Latte e derivati</b> ( <i>milk and derivates</i> )	NO	NO
<b>Lievito</b> ( <i>Yeast</i> )	NO	NO
<b>Lupini e derivati</b> ( <i>Lupin and derivates</i> )	NO	NO
<b>Mostarda e derivati</b> ( <i>Mustards and derivates</i> )	NO	NO
<b>Molluschi e derivati</b> ( <i>molluscs and derivates</i> )	NO	NO
<b>Noci e derivati</b> ( <i>Nuts and derivates</i> )	NO	NO
<b>Orzo</b> ( <i>Barley</i> )	NO	NO
<b>Pesce e derivati</b> ( <i>Fish and derivates</i> )	NO	NO
<b>Pinoli</b> ( <i>Pine nuts</i> )	NO	NO
<b>Rapa e derivati</b> ( <i>celeriac/celeriac derivates</i> )	NO	NO
<b>Sedano e derivati</b> ( <i>Celery/celery derivates</i> )	NO	NO
<b>Segale e derivati</b> ( <i>Rye and derivates</i> )	NO	NO
<b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )	NO	NO
<b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )	NO	NO
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	NO	NO
<b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )		Assenti
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )		Assenti

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>63</b>
	<b>Gnocchetti sardi</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022063</b>
			Data aggiornamento	<b>14/04/2020</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>			
<b>Film</b>		<b>NOTE</b>	
<b>Velocità confezionamento</b> (bpm)	88	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	
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	I07263		
<b>Qualità</b> (Quality)	K40 + C40		
<b>Dimensioni</b> (Measures)	F.295 H.310		
<b>Cod. EAN</b> (EAN code)	8008343200639		
<b>Tipo confezione</b> (Package type)	DFQ		
<b>Peso confezione</b> (Package weight)	500g		
<b>Peso busta</b> (cello bag weight)	6,6g		
<b>Cartone (Outer case)</b>			
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	IR0263		
<b>Qualità</b> (Quality)	TRST/365/B		
<b>Misure interne</b> (Internal size)	365x200x220		
<b>Cod. ITF</b> (ITF code)	48008343200637		
<b>N° confezioni x cartone</b> (N° packages per case)	16		
<b>Peso cartone</b> (Outer case weight)	280g	<b>Chiusura imballo</b> (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side) : Nastro adesivo (Adhesive tape) Lato inferiore (Lower side) : Nastro adesivo (Adhesive tape)

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>		
<b>Tipo di pallet</b> (Pallet type)	EPAL	
<b>Cartoni per strato</b> (Cases per layer)	12	
<b>Numero strati</b> (Number per layers)	4	
<b>N°cartoni x pallet</b> (Cases per pallet)	48	
<b>Altezza pallet</b> (pallet height)	107cm	
<b>Legatura pallet</b> (Pallet tying)	Estensibile	
<b>Volume pallet</b> (Pallet volume)		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>63</b>
	<b>Gnocchetti sardi</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022063</b>
			Data aggiornamento	<b>14/04/2020</b>

<b>CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)</b>		
<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>36 mesi</b>	
<b>Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)</b>	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia, Arizona) Esempio: <b>01.01.2023</b> <b>L0001RX</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2020</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(Italia, Australia, Arizona)</b>	
	dove: <b>L</b> =lotto, <b>0</b> =2020, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento	
<b>Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)</b>	Su lato 1 (On side 1)	<b>SCADENZA</b> (non va stampato il codice di confezionamento)
	Su lato 2 (On side 2)	<b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di confezionamento)

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

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 14/07/14 Modificate dimensioni crt da 360x200x235 a 350x200x220mm (Formicola) 03/04/2017 Modificato Vs fresco da 2,12 a 1,90 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 1,90 a 1,80 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 11/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 20/10/2018 Aumentata lunghezza crt da 350 a 360mm (Formicola) 15/05/2019 Aggiornamento parametri chimici (Formicola) 08/10/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 11/11/2019 Modificata lunghezza crt da 360 a 365mm (Formicola) 14/04/2020 Modificato cod. film da I06263 a I07263 ed aggiornata codifica film (Formicola)*