

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>68</b>
	<b>SEDANI</b>	<b>RUMMO LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022068</b>
			Data aggiornamento	<b>07/04/2020</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>68</b>
	<b>SEDANI</b>	<b>RUMMO LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022068</b>
			Data aggiornamento	<b>07/04/2020</b>

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	45,00	50,00	55,00
<b>Volume specifico fresco</b> ( <i>Before drying specific volume</i> )	l/Kg	2,40*	2,45*	2,50*

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro esterno</b> ( <i>Diameter</i> )	mm	8,45	8,50	8,55
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	40,00	45,00	50,00
<b>Spessore sopra rigo</b> ( <i>Thickness above rib</i> )	mm	1,60	1,65	1,70
<b>Spessore fondo rigo</b> ( <i>Thickness below rib</i> )	mm	1,30	1,35	1,40
<b>Righe</b> ( <i>Ribs</i> )	n°	/	16	/
<b>Volume specifico secco</b> ( <i>Dry specific volume</i> )	l/Kg	2,30*	2,35*	2,40*

**\* Metodo con vibrazione**

<b>PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)</b>				
<b>Ricetta N°</b> ( <i>Recipe</i> )	<b>Linea produzione</b> ( <i>Production line</i> )	<b>Trafilazione</b> ( <i>Type of die</i> )	<b>Trafila N°</b> ( <i>Die number</i> )	<b>Spessore rulli</b> ( <i>Roller thickness</i> )
668	F, G	BRONZO	20140936	/
668	F, G	BRONZO	20080935	/

<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> ( <i>Cooking time</i> )	minuti		12	

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>68</b>
	<b>SEDANI</b>	<b>RUMMO LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022068</b>
			Data aggiornamento	<b>07/04/2020</b>

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

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

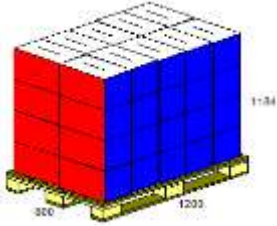
<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>68</b>
	<b>SEDANI</b>	<b>RUMMO LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022068</b>
			Data aggiornamento	<b>07/04/2020</b>

<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>Aglione</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>68</b>
	<b>SEDANI</b>	<b>RUMMO LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022068</b>
			Data aggiornamento	<b>07/04/2020</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>				
<b>Film</b>		<b>NOTE</b>		
<b>Velocità confezionamento (bpm)</b>	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		
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	I07268			
<b>Qualità (Quality)</b>	K40 + C40			
<b>Dimensioni (Measures)</b>	F.335 H.330			
<b>Cod. EAN (EAN code)</b>	8008343200684			
<b>Tipo confezione (Package type)</b>	DFQ			
<b>Peso confezione (Package weight)</b>	500 g			
<b>Peso busta (cello bag weight)</b>	8 g			
<b>Cartone (Outer case)</b>				
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	IR0268			
<b>Qualità (Quality)</b>	TUST/365/B			
<b>Misure interne (Internal size)</b>	370x220x250			
<b>Cod. ITF (ITF code)</b>	48008343200682			
<b>N° confezioni x cartone (N° packages per case)</b>	16			
<b>Peso cartone (Outer case weight)</b>	306 g	<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	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 (Pallet type)</b>	EPAL	
<b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>	10	
<b>Numero strati (Number per layers)</b>	4	
<b>N°cartoni x pallet (Cases per pallet)</b>	40	
<b>Altezza pallet (pallet height)</b>	119 cm	
<b>Legatura pallet (Pallet tying)</b>	Estensibile	
<b>Volume pallet (Pallet volume)</b>		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>68</b>
	<b>SEDANI</b>	<b>RUMMO LL</b>	Codice Prodotto	<b>3022068</b>
			Data aggiornamento	<b>07/04/2020</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 <i>(On side 1)</i> <b>SCADENZA</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> 
-----------------------------------------------------	----------------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><i>Ultima revisione apportata e data (Last revision and date):</i></p> <p>23/09/2013 Aggiornati valori spessore f.rigo e s. rigo e valori diametro (Miracolo)</p> <p>06/02/2014 Aggiornata trafilazione da teflon a bronzo (Miracolo)</p> <p>08/10/2014 Inserita trafilatura dual 20140936 (Miracolo)</p> <p>05/11/2014 Aggiornato spessore fondo rigo e sopra rigo (Miracolo)</p> <p>28/10/2016 Modificate dimensioni crt da 395x225x260 a 370x220x250mm (Formicola)</p> <p>18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola)</p> <p>10/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 04/07/2018 Modificato Vs fresco da 2,75 a 2,45 l/kg (con metodo con vibrazione ) e Vs secco da 2,65 a 2,35 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 26/06/2019 Aggiornati spessore fondo rigo (da 1,30 ± 0,05 a 1,35 ± 0,05 mm) e sopra rigo (da 1,60 ± 0,05 a 1,65 ± 0,05 mm) (Pinto) 10/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 23/09/2019 Aggiunta trafilatura matr. 20080935 (Pinto) 07/04/2020 Modificato cod. film da I06268 a I07268 ed aggiornata codifica film (Formicola)</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------