

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	72
	TUBETTI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022072
			Data aggiornamento	10/04/2020

INGREDIENTI (<i>ingredients</i>)	
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 (<i>water</i>)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - Physical parameters</i>)	
Proteine (<i>Protein</i>)	≥ 13,90% <i>s.s.</i>
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 15,50%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	≤ 0,90% <i>s.s.</i>
Glutine (<i>Gluten</i>)	≥ 12,00% <i>s.s.</i>
Indice di glutine (<i>Gluten index</i>)	≥ 80
Grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	≤ 5/ dm ² sul t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/ dm ² sul t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	≤ 25 / 50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	Assenti (<i>absent</i>)
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	Assenti (<i>absent</i>)
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - Chemical parameters</i>)	
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo reg. (CE) n° 396/2005 e smi
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 (<i>absent</i>)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - 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	72
	TUBETTI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022072
			Data aggiornamento	10/04/2020

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters - before drying pasta</i>)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	10,00	10,50	11,00
Volume Specifico Fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	1,85*	1,90*	1,95*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	8,50	8,60	8,70
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	9,00	9,50	10,00
Spessore sotto rigo (<i>Thickness below rib</i>)	mm	1,30	1,35	1,40
Spessore sopra rigo (<i>Thickness above rib</i>)	mm	1,60	1,65	1,70
Volume Specifico Secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	1,75*	1,80*	1,85*

* Metodo con vibrazione

PARAMETRI DI PRODUZIONE (<i>Production Parameters</i>)				
Ricetta (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Die type</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	Spessore rulli (<i>Roller thickness</i>)
672	F, G	Bronzo	20140936	/
672	F, G	Bronzo	20080935	/

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

PARAMETRI FISICI (<i>Physical parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti (<i>minutes</i>)		12	

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	72
	TUBETTI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022072
			Data aggiornamento	10/04/2020

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (*Nutritional information -Average Nutrition Values*)

Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1510
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	356
Grassi (<i>Fat</i>)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,3
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	69,5
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	g	3,1
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	2,9
Proteine (<i>Protein</i>)	g	14,5
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,005

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

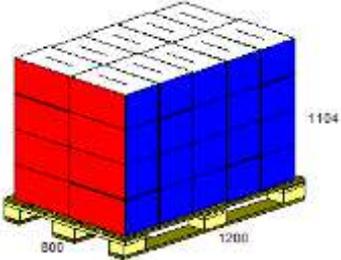
Sostanza	Presente in ricetta (<i>Presence in the recipe</i>)	Presente in stabilimento (<i>Presence in the same site of production</i>)
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconut</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	72
	TUBETTI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022072
			Data aggiornamento	10/04/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE:		
Velocità di confezionamento (bpm)	88	<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> 		
Cod. Prodotto (Product code)	I07272			
Qualità (Quality)	K40 + C40			
Dimensioni (Measures)	F.315 H.310			
Cod. EAN-13 (EAN-13 code)	8008343200721			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	7,1g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR0272	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Qualità (Quality)	TUST/365/C		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Misure interne (Internal size)	360x220x220			
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	48008343200729			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16			
Peso cartone (Outer case weight)	293g			

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)	
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL
Cartoni per strato (Cases per layer)	10
Numero strati (Number per layers)	4
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	40
Altezza pallet (Pallet height)	107cm
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile
Volume pallet (Pallet volume)	



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	72
	TUBETTI RIGATI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022072
			Data aggiornamento	10/04/2020

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)

Durabilità (Shelf life)	36 mesi
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)	<p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia, Arizona)</p> <p>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): 08/10/2014 Inserita trafila dual 20140936 (Miracolo) 05/11/2014 Aggiornato spessore fondo rigo e sopra rigo (Miracolo) 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) 18/12/2017 Modificato Vs fresco da 2,10 a 1,90 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 2,00 a 1,80 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 19/04/2019 Modificata altezza crt da 230 a 220mm (Formicola) 23/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Pinto) 23/09/2019 Aggiunta trafila matr. 20080935 (Pinto) 10/04/2020 Modificato cod. film da I06272 a I07272 ed aggiornata codifica film (Formicola)