

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022249
			Data aggiornamento	15/05/2020

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 (<i>water</i>)
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. (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 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	49
	<i>ELICOIDALI</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022249
			Data aggiornamento	15/05/2020

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	45	49	53
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	3,05*	3,10*	3,15*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dried pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	11,20	11,50	11,80
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	41,00	45,00	49,00
Spessore sopra rigo (<i>Thickness above rib</i>)	mm	1,60	1,65	1,70
Spessore fondo rigo (<i>Thickness below rib</i>)	mm	1,20	1,25	1,30
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	2,95*	3,00*	3,05*

*** Metodo con vibrazione**

PARAMETRI DI PRODUZIONE (<i>Production Parameters</i>)				
Ricetta N° (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Type of die</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	Spessore rulli (<i>Roller thickness</i>)
649	F, G	Bronzo	20150624	/

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

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022249
			Data aggiornamento	15/05/2020

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 10000 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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (<i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i>)		
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

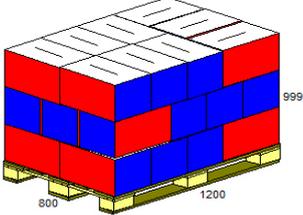
RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022249
			Data aggiornamento	15/05/2020

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

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022249
			Data aggiornamento	15/05/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)							
Film		NOTE					
Velocità confezionamento (bpm)	90	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					
Cod. Prodotto (Product code)	I07249						
Qualità (Quality)	K40+C40						
Dimensioni (Measures)	F.375 H.320						
Cod. EAN (EAN code)	8008343200493						
Tipo confezione (Package type)	DFQ						
Peso confezione (Package weight)	500g						
Peso busta (cello bag weight)	8,7g						
Cartone (Outer case)							
Cod. Prodotto (Product code)	IR0249						
Qualità (Quality)	TRST/365/C						
Misure interne (Internal size)	385x260x265						
Cod. ITF (ITF code)	48008343200491						
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16				Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Peso cartone (Outer case weight)	395g					Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)

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)	98cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	49
	ELICOIDALI	Rummo LL	Codice Prodotto	3022249
			Data aggiornamento	15/05/2020

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)	<table border="1"> <tr> <td>Su lato 1 (On side 1)</td> <td>SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)</td> </tr> <tr> <td>Su lato 2 (On side 2)</td> <td>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)</td> </tr> </table>	Su lato 1 (On side 1)	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)	Su lato 2 (On side 2)
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): 11/08/2016 Modificato il tempo di cottura da 12 a 11 minuti (Formicola) 03/04/2017 Modificato Vs fresco da 3,37 a 3,10 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 3,30 a 3,00 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) 19/06/2019 Aggiornamento parametri chimici (Formicola) 13/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 02/04/2020 Modificato cod. film da I06249 a I07249 ed aggiornata codifica film (Formicola) 09/04/2020 Modificato spessore fondo rigo da 1,15±0,05mm a 1,20±0,05mm ed aumentata lunghezza fresco e secco di 1mm (Formicola) 15/05/2020 Modificato spessore fondo rigo da 1,20±0,05mm a 1,25±0,05mm e spessore sopra rigo da 1,60±0,05mm a 1,65±0,05mm (Pinto)