

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	<b>3100003</b>
			Data aggiornamento	<b>17/03/2020</b>

<b>INGREDIENTI</b> ( <i>ingredients</i> )	
<b>Riso Integrale</b> ( <i>Wholemeal Rice</i> )	36%
<b>Mais Giallo</b> ( <i>Yellow Corn</i> )	32,5%
<b>Mais Bianco</b> ( <i>White Corn</i> )	20%
<b>Riso</b> ( <i>Rice</i> )	8%
<b>Fecola di patata</b> ( <i>Potato Starch</i> )	3%
<b>E471</b> ( <i>Emusifier E471</i> )	0,5%
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )	Acqua ( <i>water</i> )
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (MIX)</b> ( <i>raw material - Physical parameters</i> )	
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	7,5+1,5
<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )	12+2
<b>Ceneri</b> ( <i>Ashes</i> )	0,4/0,8 g/10
<b>Glutine</b> ( <i>Gluten</i> )	< 20 mg/kg
<b>Puntature nere</b> ( <i>black spot</i> )	< 25 / dm <sup>2</sup>
<b>Puntature cruscali</b> ( <i>brown spot</i> )	< 25 / dm <sup>3</sup>
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	< 20/ 50g
<b>Filth Test: peli di roditore</b> ( <i>Rodent hair</i> )	Assenti ( <i>absent</i> )
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign matters</i> )	Assenti ( <i>absent</i> )
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE MATERIE PRIME</b> ( <i>raw material - Chemical parameters</i> )	
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo Reg.CE 396/2005
<b>Piombo</b> ( <i>Lead</i> )	≤ 0,20 mg/kg
<b>Cadmio</b> ( <i>Cadmium</i> )	≤ 0,10 mg/kg
<b>Arsenico</b> ( <i>Arsenic</i> )	≤ 1 mg/kg
<b>Arsenico inorganico</b> ( <i>Inorganic Arsenic</i> )	≤ 0,2 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> )	≤ 1000 µg/kg
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )	Assenti ( <i>absent</i> )
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME</b> ( <i>raw material - 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>3</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	<b>3100003</b>
			Data aggiornamento	<b>17/03/2020</b>

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA</b> ( <i>Dimensional Parameters - dry pasta</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro</b> ( <i>Diameter</i> )	mm	1,80	1,85	1,90
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	245	250	255
<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> ( <i>Organoleptical Parameters</i> )				
<b>Colore</b> ( <i>Colour</i> )	Tipico (GIALLO SCURO) ( <i>Typical</i> )			
<b>Odore</b> ( <i>Aroma</i> )	Tipico (DELICATO, TIPICO DEL MAIS E DEL RISO) ( <i>Typical</i> )			
<b>Consistenza</b> ( <i>Texture</i> )	al dente ( <i>firm to bite</i> )			
<b>DIFETTOSITA'</b> ( <i>Defects</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign body</i> )			Assenti ( <i>Absent</i> )	
<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>Tempo di cottura espresso</b> ( <i>Cooking time</i> )	minuti ( <i>minutes</i> )		10	

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	<b>3100003</b>
			Data aggiornamento	<b>17/03/2020</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>Bacillus Cereus</b> ( <i>B. cereus</i> )	≤ 100 u.f.c./g
<b>Enterobacteriaceae</b> ( <i>Enterobacteriaceae</i> )	≤ 100 u.f.c./g
<b>Clostridi solfito riduttori</b> ( <i>Clostridia sulphite reducing</i> )	≤ 100 u.f.c./g
<b>Listeria</b> ( <i>Listeria</i> )	assente ( <i>absent</i> ) in 25g
<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	1445
<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	kcal	341
<b>Grassi</b> ( <i>Fat</i> )	g	2,0
<b>di cui acidi grassi saturi</b> ( <i>of which saturated</i> )	g	0,7
<b>Carboidrati</b> ( <i>Carbohydrate</i> )	g	73,2
<b>di cui zuccheri</b> ( <i>of which sugar</i> )	g	0,3
<b>Fibre</b> ( <i>Dietary Fiber</i> )	g	3,1
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	g	6
<b>Sale</b> ( <i>Salt</i> )	g	0,003

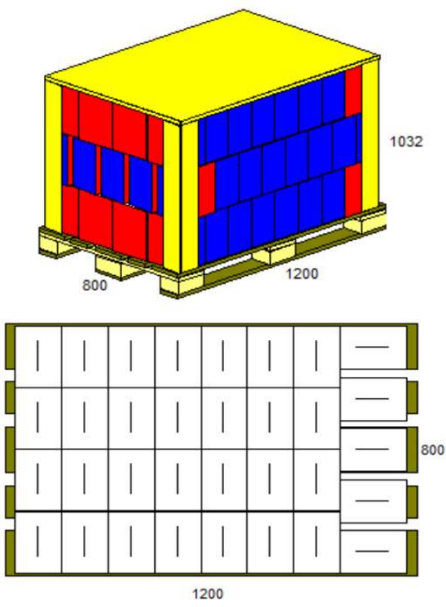
<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	<b>3100003</b>
			Data aggiornamento	<b>17/03/2020</b>

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

<b>Sostanza</b> ( <i>Allergens</i> )	<b>Presente in ricetta</b> <i>Presence in recipe</i>	<b>Presente in stabilimento</b> <i>(Presence in the same site of production)</i>
<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	Sì
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	NO	Sì
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	NO	Sì
<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	Sì
<b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )	NO	NO
<b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )	Può contenere tracce di soia	NO
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	NO	Sì
<b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )	Assenti ( <i>Absent</i> )	
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )	Assenti ( <i>Absent</i> )	

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	<b>3100003</b>
			Data aggiornamento	<b>17/03/2020</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>				
<b>Film</b>		<b>NOTE:</b>		
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	I06603	<b>APPLICARE IL SEGUENTE BOLLINO DELLA MUTUABILITA' SUL RETRO DELLA CONFEZIONE: Spaghetti senza glutine Rummo - 400g Codice EAN-13</b>		
<b>Qualità</b> (Quality)	Kraft 40 + PP 40			
<b>Dimensioni</b> (Measures)	230x330			
<b>Cod. EAN-13</b> (EAN-13 code)	8008343880039			
<b>Tipo confezione</b> (Package type)	cuscino			
<b>Peso confezione</b> (Package weight)	400g			
<b>Peso busta</b> (cello bag weight)	6,1g			
<b>Cartone (Outer case)</b>		<b>Chiusura imballo</b> (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	nastro adesivo (adhesive tape)
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	IRG003		Lato inferiore (Lower side)	nastro adesivo (adhesive tape)
<b>Qualità</b> (Quality)	KMT363C			
<b>Misure interne</b> (Internal size)	190x130x285			
<b>Cod. ITF-14</b> (ITF-14 code)	88008343880035			
<b>N° confezioni x cartone</b> (N° packages per case)	12			
<b>Peso cartone</b> (Outer case weight)	150g			

<b>PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>				
<b>Tipo di pallet</b> (Pallet type)	EPAL			
<b>Cartoni per strato</b> (Cases per layer)	33			
<b>Numero strati</b> (Number per layers)	3			
<b>N° cartoni x pallet</b> (Cases per pallet)	99			
<b>Altezza pallet</b> (pallet height)	103cm			
<b>Legatura pallet</b> (Pallet tying)	angolari + estensibile			

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	<b>3100003</b>
			Data aggiornamento	<b>17/03/2020</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA'</b> ( <i>Coding and shelf life</i> )				
<b>Durabilità</b> ( <i>Shelf life</i> )	<b>24 MESI</b> ( <i>months</i> )			
<b>Conservazione</b> ( <i>Storage conditions</i> )	<b>Conservare in luogo fresco e asciutto</b> ( <i>Store in a cool dry place</i> )			
<b>Codici da stampare sul retro della confezione</b> ( <i>Code to print on pack</i> )	<p>B) + Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + lotto di produzione + codice confezionamento  Ad esempio:  <b>B) 01/01/2021</b>  <b>L9001ZX</b>  <b>Y15:30 0101</b></p> <p>dove B)=Pastificio XXXXX, L=lotto, 9=2019, 001=data del calendario Giuliano, Z= XXXXXX, 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>			
<b>Codici da stampare sul cartone</b> ( <i>Code to print on case</i> )	Su lato 1 ( <i>On side 1</i> )	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento		
	Su lato 2 ( <i>On side 2</i> )	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento		

--