

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	13/05/2022

INGREDIENTI (<i>ingredients</i>)	
Riso Integrale (<i>Wholemeal Rice</i>)	36%
Mais Giallo (<i>Yellow Corn</i>)	32,5%
Mais Bianco (<i>White Corn</i>)	20%
Riso (<i>Rice</i>)	8%
Fecola di patata (<i>Potato Starch</i>)	3%
E471 (<i>Emulsifier E471</i>)	0,5%
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua (<i>water</i>)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (MIX) (<i>raw material-Physical parameters</i>)	
Proteine (<i>Protein</i>)	7,5+1,5
Umidità (<i>Moisture</i>)	12+2
Ceneri (<i>Ashes</i>)	0,4/0,8 g/10
Glutine (<i>Gluten</i>)	< 10 mg/kg
Puntature nere (<i>black spot</i>)	< 25 / dm ²
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	< 25 / dm ³
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	< 20/ 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>)	≤ 0,20 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>)	≤ 1000 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	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	13/05/2022

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Larghezza (<i>Width</i>)	mm	2,90	2,95	3,00
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	245	250	255
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,45	1,50	1,55
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>)
		Bronzo	20210426	/
PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
Colore (<i>Colour</i>)	Tipico (GIALLO SCURO) (<i>Typical</i>)			
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico (DELICATO, TIPICO DEL MAIS E DEL RISO) (<i>Typical</i>)			
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)			
DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Corpi estranei (<i>Foreign body</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti (<i>minutes</i>)		11	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	Rummo Gluten Free	Linguine	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	13/05/2022

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

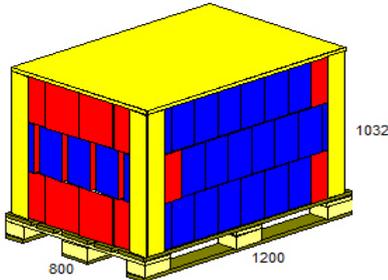
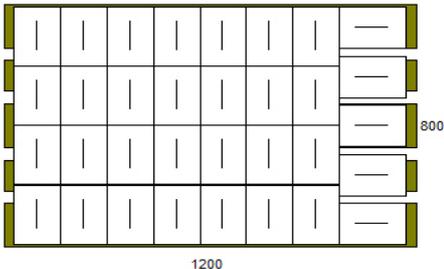
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	kJ	1445
Energia (Energy)	kcal	341
Grassi (Fat)	g	2,0
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,7
Carboidrati (Carbohydrate)	g	73,2
di cui zuccheri (of which sugar)	g	0,3
Fibre (Dietary Fiber)	g	3,1
Proteine (Protein)	g	6
Sale (Salt)	g	0,003

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	Rummo Gluten Free	Linguine	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	13/05/2022

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)		
Sostanza (Allergens)	Presente in ricetta Presence in the raw	Presente in stabilimento (Presence in the same site of
Aglione (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)	NO	NO
Gomma (Rubber)	NO	NO
Grano e derivati (Wheat and derivates)	NO	NO
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)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	13/05/2022

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)							
Film		NOTE:					
Cod. Prodotto (Product code)	I06613R	APPLICARE IL BOLLINO DELLA MUTUABILITA' SUL RETRO DELLA CONFEZIONE: Linguine senza glutine Rummo - 400g Codice EAN-13					
Qualità (Quality)	Kraft 60 + CPP 30						
Dimensioni (Measures)	230x330						
Cod. EAN (EAN code)	8008343880138						
Tipo confezione (Package type)	cuscinio						
Peso confezione (Package weight)	400g						
Peso busta (cello bag weight)	6,1g						
Cartone (Outer case)		Chiusura imballo <i>(Closure of packing)</i>	<table border="1"> <tr> <td>Lato superiore (Upper side)</td> <td>nastro adesivo (adhesive tape)</td> </tr> <tr> <td>Lato inferiore (Lower side)</td> <td>nastro adesivo (adhesive tape)</td> </tr> </table>	Lato superiore (Upper side)	nastro adesivo (adhesive tape)	Lato inferiore (Lower side)	nastro adesivo (adhesive tape)
Lato superiore (Upper side)	nastro adesivo (adhesive tape)						
Lato inferiore (Lower side)	nastro adesivo (adhesive tape)						
Cod. Prodotto (Product code)	IRG013						
Qualità (Quality)	KMT363C						
Misure interne (Internal size)	190x130x285						
Cod. ITF (ITF code)	88008343880134						
N° confezioni x cartone <i>(N° packages per case)</i>	12						
Peso cartone (Outer case weight)	150g						

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	13/05/2022

CODIFICA E DURABILITA' (*Coding and shelf life*)

Durabilità (<i>Shelf life</i>)	24 MESI (<i>months</i>)		
Conservazione (<i>Storage conditions</i>)	Conservare in luogo fresco e asciutto (<i>Store in a cool dry place</i>)		
Codici da stampare sul retro della confezione (<i>Code to print on pack</i>)	A) + Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + lotto di produzione + codice confezionamento Ad esempio: A) 01/01/2021 L1001 CX Y15:30 0101		
	dove C)=Pastificio di Chiavenna, L=lotto, 1=2021, 001=data del calendario Giuliano, C=Chiavenna, 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 (<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</i>)	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento	

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 08/10/2021 modificato codice e qualità imballo in quanto riciclabile; modificata codifica lotto pastificio esterno da A=Andriani a C= Chiavenna (Lettini). 13/05/2022 inserita specifica trafila per passaggio da teflon a bronzo; modificato spessore pasta secca da 1,50/1,55/1,60 a 1,45/1,50/1,55 (Lettini)