

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Rummo Gluten Free	Fusilli	Codice Prodotto	3100048
			Data aggiornamento	29/07/2019

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%
Umidità (<i>Moisture</i>)	< 14%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	0,4/0,8 g/10
Glutine (<i>Gluten</i>)	< 10 mg/kg
Puntature nere (<i>black spot</i>)	< 13 / dm ²
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	< 80 / dm ²
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	< 10 / 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
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>)	≤ 1000 µg/kg
OGM (<i>GMO</i>)	soglie di tolleranza secondo Reg. CE n°1829 e 1830 del 2003
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - Microbiological parameters</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 5*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 10 ⁴ u.f.c./g
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	assente/25g
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 2.500 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 2.500 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Fusilli</i>	Codice Prodotto	3100048
			Data aggiornamento	29/07/2019

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters - before drying pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	43	48	53
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	3,30	3,35	3,40

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	9,50	10,00	10,50
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	38	43	48
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm		1,60	
Numero di Ali (<i>Spokes</i>)	n°		3	
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	3,15	3,20	3,25

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	54296	/

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
Frammenti (<i>Scraps</i>)	% p/p	1 kg	0%	3%
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>)		13	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Rummo Gluten Free	Fusilli	Codice Prodotto	3100048
			Data aggiornamento	29/07/2019

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

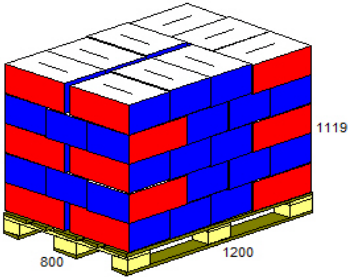
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (<i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i>)		
Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1445
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	341
Grassi (<i>Fat</i>)	g	2,0
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,7
Carboidrati (<i>Carbohydrate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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Rummo Gluten Free	Fusilli	Codice Prodotto	3100048
			Data aggiornamento	29/07/2019
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)	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	48
	Rummo Gluten Free	Fusilli	Codice Prodotto	3100048
			Data aggiornamento	29/07/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (Product code)	I06748	Velocità confezionamento: Ricciarelli 54 battute Rovema 50 battute		
Qualità (Quality)	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.375 H.290			
Cod. EAN (EAN code)	8008343880480			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	400g			
Peso busta (cello bag weight)	7,8g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IRG248			
Qualità (Quality)	TBMFUST34263EB			
Misure interne (Internal size)	365x260x185mm			
Cod. ITF (ITF code)	88008343880486			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	colla e/o nastro adesivo
Peso cartone (Outer case weight)	460g		Lato inferiore (Lower side)	colla e/o nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)	
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL
Cartoni per strato (Cases per layer)	9
Numero strati (Number per layers)	5
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	45
Altezza pallet (pallet height)	112cm
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile
Volume pallet (Pallet volume)	



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Rummo Gluten Free	Fusilli	Codice Prodotto	3100048
			Data aggiornamento	29/07/2019

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

Durabilità (<i>Shelf life</i>)	24 MESI (<i>months</i>)		
Codici da stampare sul retro della confezione (<i>Code to print on pack</i>)	Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + Lotto di produzione + Codice confezionamento Esempio: 01/01/2021 L9001CX Y15:30 0101 dove L =lotto, 9 =2019, 001 =data del calendario Giuliano, C =Castiglioni, 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 2</i>)	/	

Etichetta salvafreschezza (<i>Resealable label</i>)	SI(Yes)	NO(<i>No</i>)	Codice etichetta: I60112
--	--------------------	-----------------	---

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 18/03/2019 Modificato passo taglio film da 330 a 290mm, modificato peso busta da 9 a 7,8g e modificata lunghezza crt da 375 a 365mm (Formicola) 09/04/2019 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola) 29/07/2019 Aggiunta voce frammenti alla tabella Difettosità (Pinto)