

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elicoidali</i>	Codice Prodotto	<b>3100049</b>
			Data aggiornamento	<b>25/10/2022</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%
<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )	< 14%
<b>Ceneri</b> ( <i>Ashes</i> )	0,4/0,8 g/10
<b>Glutine</b> ( <i>Gluten</i> )	< 10 mg/kg
<b>Puntature nere</b> ( <i>black spot</i> )	< 13 / dm <sup>2</sup>
<b>Puntature cruscali</b> ( <i>brown spot</i> )	< 80 / dm <sup>2</sup>
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	< 10 / 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 n°396/2005
<b>Piombo</b> ( <i>Lead</i> )	≤ 0,20 mg/kg
<b>Cadmio</b> ( <i>Cadmium</i> )	≤ 0,10 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> )	soglie di tolleranza secondo Reg. CE n°1829 e 1830 del 2003
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME</b> ( <i>Raw material - Microbiological parameters</i> )	
<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 5*10 <sup>5</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 10 <sup>4</sup> u.f.c./g
<b>Salmonella</b> ( <i>Salmonella</i> )	assente/25g
<b>Muffe</b> ( <i>Moulds</i> )	≤ 2.500 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> ( <i>Yeasts</i> )	≤ 2.500 u.f.c./g

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA</b> ( <i>Dimensional Parameters - before drying pasta</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	42	45	48
<b>Volume specifico fresco</b> ( <i>Before drying specific volume</i> )	l/Kg	3,20	3,25	3,30

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elicoidali</i>	Codice Prodotto	<b>3100049</b>
			Data aggiornamento	<b>25/10/2022</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 esterno</b> ( <i>Diameter</i> )	mm		10,6	
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	37	40	43
<b>Spessore sopra rigo</b> ( <i>Thickness above rib</i> )	mm	1,55	1,60	1,65
<b>Spessore fondo rigo</b> ( <i>Thickness below rib</i> )	mm	1,15	1,20	1,25
<b>Volume specifico secco</b> ( <i>Dry specific volume</i> )	l/Kg	3,05	3,10	3,15

<b>PARAMETRI DI PRODUZIONE</b> ( <i>Production Parameters</i> )				
<b>Ricetta N°</b> ( <i>Recipe</i> )	<b>Linea produzione</b> ( <i>Production line</i> )	<b>Trafilazione</b> ( <i>Type of die</i> )	<b>Trafila N°</b> ( <i>Die number</i> )	<b>Spessore rulli</b> ( <i>Roller thickness</i> )
		Bronzo	001709527	/

<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> )		11	

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elicoidali</i>	Codice Prodotto	<b>3100049</b>
			Data aggiornamento	<b>25/10/2022</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>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>49</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elicoidali</i>	Codice Prodotto	<b>3100049</b>
			Data aggiornamento	<b>25/10/2022</b>

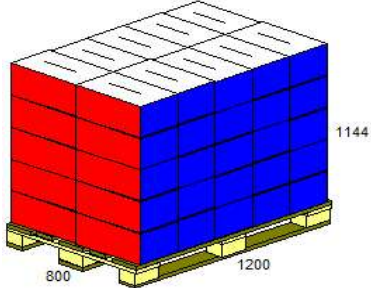
**SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI** (*Allergens or intolerances substances*)

<b>Sostanza</b> ( <i>Allergens</i> )	<b>Presente in ricetta</b> ( <i>Presence in the 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	NO
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	NO	NO
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	NO	NO
<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	NO
<b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )	NO	NO
<b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )	NO	NO
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	NO	NO
<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>49</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elicoidali</i>	Codice Prodotto	<b>3100049</b>
			Data aggiornamento	<b>25/10/2022</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO</b> ( <i>Packaging Parameters</i> )			
<b>Film</b>		<b>NOTE:</b>	
<b>Cod. Prodotto</b> ( <i>Product code</i> )	I06749R	<b>Velocità confezionamento:</b> <b>Ricciarelli 60 battute</b> <b>Altopack 68 battute</b> <b>CARTONI CON LA GRAFICA</b> <b>CAPOVOLTA</b>	
<b>Qualità</b> ( <i>Quality</i> )	Kraft 60 + PP 30		
<b>Dimensioni</b> ( <i>Measures</i> )	F.335 H.310		
<b>Cod. EAN</b> ( <i>EAN code</i> )	8008343880497		
<b>Tipo confezione</b> ( <i>Package type</i> )	DFQ		
<b>Peso confezione</b> ( <i>Package weight</i> )	400g		
<b>Peso busta</b> ( <i>cello bag weight</i> )	7,5g		
<b>Cartone</b> ( <i>Outer case</i> )		<b>Chiusura imballo</b> <i>(Closure of packing)</i>	
<b>Cod. Prodotto</b> ( <i>Product code</i> )	IRG249R		
<b>Qualità</b> ( <i>Quality</i> )	TBMFUST34263EB		
<b>Misure interne</b> ( <i>Internal size</i> )	390x225x190mm		
<b>Cod. ITF</b> ( <i>ITF code</i> )	88008343880493		
<b>N° confezioni x cartone</b> <i>(N° packages per case)</i>	12		
<b>Peso cartone</b> ( <i>Outer case weight</i> )	350g	Lato superiore (Upper side)	colla e/o nastro adesivo
		Lato inferiore (Lower side)	colla e/o nastro adesivo

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE</b> ( <i>Pallets Parameters</i> )	
<b>Tipo di pallet</b> ( <i>Pallet type</i> )	EPAL
<b>Cartoni per strato</b> ( <i>Cases per layer</i> )	10
<b>Numero strati</b> ( <i>Number per layers</i> )	5
<b>N° cartoni x pallet</b> ( <i>Cases per pallet</i> )	50
<b>Altezza pallet</b> ( <i>pallet height</i> )	115cm
<b>Legatura pallet</b> ( <i>Pallet tying</i> )	estensibile
<b>Volume pallet</b> ( <i>Pallet volume</i> )	



<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>49</b>
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elicoidali</i>	Codice Prodotto	<b>3100049</b>
			Data aggiornamento	<b>25/10/2022</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA'</b> ( <i>Coding and shelf life</i> )				
<b>Durabilità</b> ( <i>Shelf life</i> )	<b>36 MESI</b> ( <i>months</i> )			
<b>Codici da stampare sul retro della confezione</b> ( <i>Code to print on pack</i> )	<b>Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + Lotto di produzione + Codice confezionamento</b> Esempio: <b>01/01/2022</b> <b>L9001CXN</b> <b>Y15:30 0101</b> dove <b>L</b> =lotto, <b>9</b> =2019, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>C</b> =Castiglioni, <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>N</b> =imbollo con con indicazioni smaltimento, <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> giorno e mese di confezionamento			
	<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> )	/		

<b>Etichetta salvafreschezza</b> ( <i>Resealable label</i> )	<input checked="" type="checkbox"/> SI(Yes)	<input type="checkbox"/> NO(No)	<b>Codice etichetta:</b> <b>I60112</b>
--	---	---------------------------------	---

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 09/03/2019 Modificato tempo di cottura da 10 a 11 minuti (Formicola) 09/04/2019 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola) 27/03/2020 Aggiornato valore spessore fondo rigo da 1,08 ± 0,05 mm a 1,10 ± 0,05 mm (Pinto); 08/10/2021 aggiornato valore spessore fondo rigo da 1,10 ± 0,05 mm a 1,20 ± 0,05 mm; aggiornato valore spessore sopra rigo da 1,50 ± 0,05 mm a 1,60 ± 0,05 mm; modificate specifiche film primario e codice lotto aggiungendo la lettera N per l'imbollo. riciclabile (Lettini). 03/10/2022 posticipo della durabilità del prodotto da 24 mesi a 36 mesi (Lettini). 25/10/2022 modificato codice cartone da IRG249 a IRG249R con grafica capovolta (Lettini).*