

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	51
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Mezzi Rigatoni</i>	Codice Prodotto	3100051
			Data aggiornamento	04/05/2020

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

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters - before drying pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	20	23	26
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	3,15	3,20	3,25

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	51
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Mezzi Rigatoni</i>	Codice Prodotto	3100051
			Data aggiornamento	04/05/2020

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	14	15	16
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	17	20	23
Spessore sopra rigo (<i>Thickness above rib</i>)	mm	1,65	1,70	1,75
Spessore fondo rigo (<i>Thickness below rib</i>)	mm	1,30	1,35	1,40
Righe (<i>Ribs</i>)	n°		22	
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	3,05	3,10	3,15

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	2094836	/

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>)		13	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	51
	Rummo Gluten Free	Mezzi Rigatoni	Codice Prodotto	3100051
			Data aggiornamento	04/05/2020

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

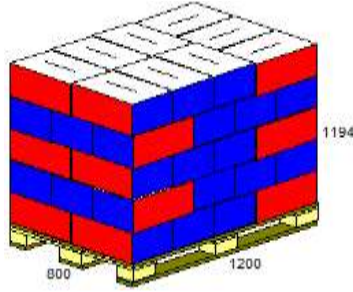
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (<i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i>)		
Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1445
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	341
Grassi (<i>Fat</i>)	g	2,0
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,7
Carboidrati (<i>Carbohydrate</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	51
	Rummo Gluten Free	Mezzi Rigatoni	Codice Prodotto	3100051
			Data aggiornamento	04/05/2020
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)		
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	51
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Mezzi Rigatoni</i>	Codice Prodotto	3100051
			Data aggiornamento	04/05/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (<i>Packaging Parameters</i>)				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)	I06751	Velocità confezionamento: Ricciarelli 50 battute		
Qualità (<i>Quality</i>)	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (<i>Measures</i>)	F.375 H.290			
Cod. EAN (<i>EAN code</i>)	8008343880510			
Tipo confezione (<i>Package type</i>)	DFQ			
Peso confezione (<i>Package weight</i>)	400g			
Peso busta (<i>cello bag weight</i>)	7,8g			
Cartone (<i>Outer case</i>)				
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)	IRG251			
Qualità (<i>Quality</i>)	TBMFUST34263EB			
Misure interne (<i>Internal size</i>)	360x260x200mm			
Cod. ITF (<i>ITF code</i>)	88008343880516			
N° confezioni x cartone (<i>N° packages per case</i>)	12	Chiusura imballo (<i>Closure of packing</i>)	Lato superiore (Upper side)	colla e/o nastro adesivo
Peso cartone (<i>Outer case weight</i>)	470g		Lato inferiore (Lower side)	colla e/o nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (<i>Pallets Parameters</i>)	
Tipo di pallet (<i>Pallet type</i>)	EPAL
Cartoni per strato (<i>Cases per layer</i>)	9
Numero strati (<i>Number per layers</i>)	5
N°cartoni x pallet (<i>Cases per pallet</i>)	45
Altezza pallet (<i>pallet height</i>)	120cm
Legatura pallet (<i>Pallet tying</i>)	estensibile
Volume pallet (<i>Pallet volume</i>)	



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	51
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Mezzi Rigatoni</i>	Codice Prodotto	3100051
			Data aggiornamento	04/05/2020
CODIFICA E DURABILITA' (<i>Coding and shelf life</i>)				
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>)	<input checked="" type="checkbox"/> SI (Yes)	<input type="checkbox"/> NO (No)	Codice etichetta: I60112
--	--	----------------------------------	---

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 04/11/2016 Modificato spessore fondo rigo da 1,10 a 1,15mm (Formicola) 09/03/2019 Modificato tempo di cottura da 12 a 13 minuti, modificato passo taglio film da 320 a 290mm, modificata lunghezza fresco da 33 a 23mm e lunghezza secco da 30 a 20mm, modificato Vs fresco da 4,00 a 3,20 l/kg e Vs secco da 3,85 a 3,10 l/kg, modificato spessore fondo rigo da 1,15 a 1,35mm e spessore sopra rigo da 1,50 a 1,70mm (Formicola) 09/04/2019 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola) 20/09/2019 Modificato valore diametro a 14/15/16 (Miracolo) 04/05/2020 Modificata lunghezza crt da 390 a 360mm (Formicola)