

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	160
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elbows</i>	Codice Prodotto	3100160
			Data aggiornamento	08/10/2021

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>Emusifier 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
Peso 10 pezzi (<i>10 pieces weight</i>)	g		nd	
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	2,03	2,08	2,13

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	160
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elbows</i>	Codice Prodotto	3100160
			Data aggiornamento	08/10/2021

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Peso 10 pezzi (<i>10 pieces weight</i>)	g	1,8	1,9	2,0
Altezza (<i>Height</i>)	mm	7,0	8,0	9,0
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	13	15	17
Diametro (<i>Diameter</i>)	mm	3,80	4,10	4,40
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	0,85	0,90	0,95
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	1,93	1,98	2,03

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>)
		TEFLON	57761	/
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>)		5	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	160
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elbows</i>	Codice Prodotto	3100160
			Data aggiornamento	08/10/2021

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	160
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elbows</i>	Codice Prodotto	3100160
			Data aggiornamento	08/10/2021

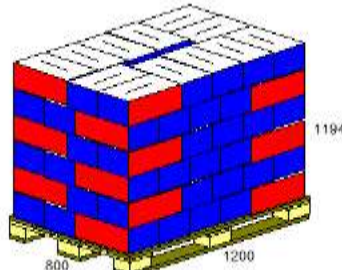
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (*Allergens or intolerances substances*)

Sostanza (<i>Allergens</i>)	Presente in ricetta (<i>Presence in the recipe</i>)	Presente in stabilimento (<i>Presence in the same site of production</i>)
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconut</i>)	NO	NO
Crostacei e derivati (<i>Crustaceans and derivates</i>)	NO	NO
Farro e derivati (<i>Spelt and derivates</i>)	NO	NO
Glutine (<i>gluten</i>)	NO	NO
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>)	NO	NO
Kamut e derivati (<i>kamut and derivates</i>)	NO	NO
Kiwi (<i>kiwi fruit</i>)	NO	NO
Latte e derivati (<i>milk and derivates</i>)	NO	NO
Lievito (<i>Yeast</i>)	NO	NO
Lupini e derivati (<i>Lupin and derivates</i>)	NO	NO
Mostarda e derivati (<i>Mustards and derivates</i>)	NO	NO
Molluschi e derivati (<i>molluscs and derivates</i>)	NO	NO
Noci e derivati (<i>Nuts and derivates</i>)	NO	NO
Orzo (<i>Barley</i>)	NO	NO
Pesce e derivati (<i>Fish and derivates</i>)	NO	NO
Pinoli (<i>Pine nuts</i>)	NO	NO
Rapa e derivati (<i>celeriac/celeriac derivates</i>)	NO	NO
Sedano e derivati (<i>Celery/celery derivates</i>)	NO	NO
Segale e derivati (<i>Rye and derivates</i>)	NO	NO
Sesamo e derivati (<i>Sesame and derivates</i>)	NO	NO
Soia (<i>Soya and derivates</i>)	NO	NO
Solfiti (<i>Sulphites</i>)	NO	NO
Uovo e ovoprodotti (<i>Egg/egg derivates/albumen</i>)	NO	NO
Aromi (<i>Flavourings</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)	
Conservanti (<i>Preservatives</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	160
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elbows</i>	Codice Prodotto	3100160
			Data aggiornamento	08/10/2021

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (<i>Packaging Parameters</i>)				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)	I06760R	Velocità confezionamento: Ricciarelli 54 battute Rovema 50 battute		
Qualità (<i>Quality</i>)	Kraft 60 + PP 30			
Dimensioni (<i>Measures</i>)	F.295 H.295			
Cod. EAN (<i>EAN code</i>)	8008343881609			
Tipo confezione (<i>Package type</i>)	DFQ			
Peso confezione (<i>Package weight</i>)	400g			
Peso busta (<i>cello bag weight</i>)	6,1g			
Cartone (<i>Outer case</i>)				
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)	IRG260			
Qualità (<i>Quality</i>)	TBMFUST34263EB			
Misure interne (<i>Internal size</i>)	340x200x165			
Cod. ITF (<i>ITF code</i>)	88008343881605			
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>)	260g		Lato inferiore (Lower side)	colla e/o nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (<i>Pallets Parameters</i>)	
Tipo di pallet (<i>Pallet type</i>)	EPAL
Cartoni per strato (<i>Cases per layer</i>)	12
Numero strati (<i>Number per layers</i>)	6
N° cartoni x pallet (<i>Cases per pallet</i>)	72
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	160
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Elbows</i>	Codice Prodotto	3100160
			Data aggiornamento	08/10/2021

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 L9001CXN Y15:30 0101 dove L =lotto, 9 =2019, 001 =data del calendario Giuliano, C =Castiglioni, Y =linea di confezionamento (lettera o numero), N =imbollo con con indicazioni smaltimento, 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): 09/04/2019 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola). 08/10/2021 modificato passo di taglio film da 290 a 295 mm; modificate specifiche film primario e codice lotto aggiungendo la lettera N per l'imbollo riciclabile (Lettini)