

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100266
			Data aggiornamento	18/11/2020

Prodotto specificamente formulato per celiaci a base di riso e mais

(Gluten free product based on rice and corn)

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>	0,4/0,8g / 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 e smi
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	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100266
			Data aggiornamento	18/11/2020

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA *(Dimensional Parameters - dry pasta)*

	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	8,3	8,5	8,7
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	40	45	50
Spessore sopra rigo (<i>Thickness above rib</i>)	mm	1,40	1,45	1,50
Spessore fondo rigo (<i>Thickness below rib</i>)	mm	1,10	1,15	1,20
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	2,75	2,80	2,85

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		/

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>)		12	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100266
			Data aggiornamento	18/11/2020

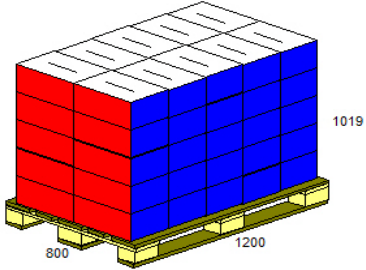
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 10000 u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (<i>stafilococcus coag.</i>)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (<i>E. Coli</i>)	≤ 100 u.f.c./g
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	66
	Rummo Gluten Free	Penne Rigate	Codice Prodotto	3100266
			Data aggiornamento	18/11/2020
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (<i>Allergens or intolerances substances</i>)				
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	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100266
			Data aggiornamento	18/11/2020

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (<i>Packaging Parameters</i>)				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)		Velocità confezionamento: Ricciarelli 62 battute Rovema 50 battute		
Qualità (<i>Quality</i>)	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (<i>Measures</i>)	F.335 H.300			
Cod. EAN (<i>EAN code</i>)	8008343880664			
Tipo confezione (<i>Package type</i>)	DFQ			
Peso confezione (<i>Package weight</i>)	400g			
Peso busta (<i>cello bag weight</i>)	7,2g			
Cartone (<i>Outer case</i>)				
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)				
Qualità (<i>Quality</i>)	TBMFUST34263EB			
Misure interne (<i>Internal size</i>)	350x225x165mm			
Cod. ITF (<i>ITF code</i>)	68008343880666			
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>)	350g		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>)	10			
Numero strati (<i>Number per layers</i>)	5			
N° cartoni x pallet (<i>Cases per pallet</i>)	50			
Altezza pallet (<i>pallet height</i>)	102cm			
Legatura pallet (<i>Pallet tying</i>)	estensibile			
Volume pallet (<i>Pallet volume</i>)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100266
			Data aggiornamento	18/11/2020
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)	24 MESI (months)			
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: 01/01/2022 L0001CX 000n Y15:30 0101 dove L =lotto, 0 =2020, 001 =data del calendario Giuliano, C =Castiglioni, Y =linea di confezionamento (lettera o numero), 000n =lotto materia prima, 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 (Resealable label)	<input checked="" type="checkbox"/> SI (Yes)	<input type="checkbox"/> NO (No)	Codice etichetta: I60112
---	--	----------------------------------	---

<i>Ultima revisione apportata e data (Last revision and date):</i>