

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	<i>Maccheroncelli Lenticchie e Riso Integrale</i>	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	3168207
			Data aggiornamento	08/10/2021

Pasta senza glutine a base di lenticchie e riso integrale

(Gluten free pasta based on red lentils and wholemeal rice)

INGREDIENTI (Ingredients)	
Farina di Lenticchie (<i>Lentils Flour</i>)	40%
Riso Integrale (<i>Wholemeal Rice</i>)	21%
Mais Giallo (<i>Yellow Corn</i>)	19%
Mais Bianco (<i>White Corn</i>)	11%
Riso (<i>Rice</i>)	5%
Fibra di Mais (<i>Corn Fiber</i>)	2%
Fecola di patata (<i>Potato Starch</i>)	1,5%
Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale (<i>Emusifier: mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin</i>)	0,5%
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua (<i>water</i>)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (MIX) (Raw material - Physical parameters)	
Proteine (<i>Protein</i>)	13,90%
Umidità (<i>Moisture</i>)	<14,00%
Fibre (<i>Fiber</i>)	>3%
Glutine (<i>Gluten</i>)	< 10 mg/kg
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 (Raw material - Chemical parameters)	
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 (Raw material - Microbiological parameters)	
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 (Dimensional Parameters - before drying pasta)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	41	46	51
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	2,60	2,65	2,70

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	<i>Maccheroncelli Lenticchie e Riso Integrale</i>	<i>Rummo Gluten Free</i>	Codice Prodotto	3168207
			Data aggiornamento	08/10/2021

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm		6,45	
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	37	42	47
Spessore sopra il rigo (<i>Thickness above the ribs</i>)	mm	1,30	1,35	1,40
Spessore sotto il rigo (<i>Thickness below the ribs</i>)	mm	1,00	1,05	1,10
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	2,55	2,60	2,65

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>)
	Buhler	teflon	121562	/

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)	
Colore (<i>Colour</i>)	Tipico delle lenticchie e del riso (<i>typical of lentils and rice</i>)
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico delle lenticchie e del riso (<i>typical of lentils and rice</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>)		7	8

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	<i>Maccheroncelli Lenticchie e Riso Integrale</i>	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	3168207
			Data aggiornamento	08/10/2021

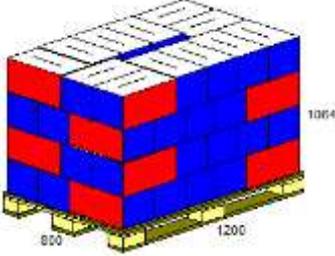
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 10000 u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (<i>stafilococcus coag.</i>)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (<i>E. Coli</i>)	≤ 100 u.f.c./g
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	1528
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	361
Grassi (<i>Fat</i>)	g	3,0
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,9
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	67,4
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	g	1
Fibre (<i>Dietary Fiber</i>)	g	4,4
Proteine (<i>Protein</i>)	g	13,9
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	<i>Maccheroncelli Lenticchie e Riso Integrale</i>	<i>Rummo Gluten Free</i>	Codice Prodotto	3168207
			Data aggiornamento	08/10/2021
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 (<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	7
	<i>Maccheroncelli Lenticchie e Riso Integrale</i>	<i>Rummo Gluten Free</i>	Codice Prodotto	3168207
			Data aggiornamento	08/10/2021

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (Product code)	IH30207R	Velocità confezionamento: Ricciarelli 56 battute Rovema 50 battute		
Qualità (Quality)	Kraft 60 + CPP 30			
Dimensioni (Measures)	F.295 H.295			
Cod. EAN-13 (EAN-13 code)	8008343812078			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	300g			
Peso busta (cello bag weight)	7g			
Cartone (Outer case)		Chiusura imballo (Closure of packing)		
Cod. Prodotto (Product code)	IRC207			
Qualità (Quality)	TBMFUST34263EB			
Misure interne (Internal size)	350x200x205mm			
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	88008343812074			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16			
Peso cartone (Outer case weight)	276g	Lato superiore (Upper side)	colla e/o nastro adesivo	
		Lato inferiore (Lower side)	colla e/o nastro adesivo	

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)		
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	
Cartoni per strato (Cases per layer)	12	
Numero strati (Number per layers)	4	
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	48	
Altezza pallet (pallet height)	101cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	7
	<i>Maccheroncelli Lenticchie e Riso Integrale</i>	Rummo Gluten Free	Codice Prodotto	3168207
			Data aggiornamento	08/10/2021
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: 01/01/2023 L1001CXN 000n Y15:30 0101 dove L =lotto, 1 =2021, 001 =data del calendario Giuliano, C =Castiglioni, N =film riciclabile, 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 (<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):07/02/2018 Aggiornati parametri dimensionali pasta fresca e secca, aggiornati parametri di confezionamento (Bellato) 15/03/2018 Aggiunto doppio tempo di cottura 7-8 min (Formicola) 09/04/2019 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola) 11/06/2021 Modificato cod. film da IH30207 (F.295 H.290, qualità K40+C40 e peso busta 5,9g) a IH30207R ed aggiornata codifica lotto (Formicola). 08/10/2021 modificato volume specifico fresco da 3,75 ± 0,05 a 3,65 ± 0,05; modificato volume specifico secco da 3,65 ± 0,05 a 3,60 ± 0,05; modificata lunghezza pasta fresca da 50 ± 5 a 46 ± 5; modificata lunghezza pasta secca da 45 ± 5 a 42 ± 5 (Lottini)