

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<b>Spaghetti</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3020003</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

<b>INGREDIENTI</b> ( <i>ingredients</i> )	
<b>Semola di grano duro</b> ( <i>Durum wheat semolina</i> )	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )	Acqua
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i> )	
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	≥ 13,90% s.s.
<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )	≤ 15,50%
<b>Ceneri</b> ( <i>Ashes</i> )	≤ 0,90% s.s.
<b>Glutine</b> ( <i>Gluten</i> )	≥ 12,00% s.s.
<b>Indice di glutine</b> ( <i>Gluten Index</i> )	≥ 80
<b>Sfarinati di grano tenero</b> ( <i>Common wheat</i> )	≤ 3%
<b>Puntature nere</b> ( <i>black spot</i> )	≤ 5/dmq sul t.q.
<b>Puntature crusali</b> ( <i>brown spot</i> )	≤ 70/dmq sul t.q.
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	≤ 25/50g
<b>Filth Test: peli di roditore</b> ( <i>Rodent hair</i> )	assenti
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign matters</i> )	assenti
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i> )	
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo reg. 396/2005 CE
<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>Aflatoxin B1</i> )	≤ 2 µg/kg
<b>Aflatossine totali</b> ( <i>total Aflatoxin</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> )	≤ 500 µg/kg
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )	Assenti
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i> )	
<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 2*10 <sup>5</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Muffe</b> ( <i>Moulds</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> ( <i>Yeasts</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>3020003</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

<b>PRODOTTO FINITO</b> ( <i>Finished Product</i> )				
<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA</b> ( <i>Dimensional Parameters</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	255,0	260,0	265,0
<b>Spessore</b> ( <i>Thickness</i> )	mm	1,85	1,90	1,95
<b>Tempo di cottura espresso</b> ( <i>Cooking time</i> )	minuti		9	
<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>Peso canna pasta secca</b> ( <i>Dry pasta rod weight</i> )
603	I	Bronzo	20081145	
603	I	Bronzo	20190328	
<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> ( <i>Organoleptical Parameters</i> )				
<b>Colore</b> ( <i>Colour</i> )	<b>Tipico al bronzo</b> ( <i>Bronze</i> )			
<b>Odore</b> ( <i>Aroma</i> )	<b>Tipico di grano</b> ( <i>wheat</i> )			
<b>Consistenza</b> ( <i>Texture</i> )	<b>al dente</b> ( <i>firm to bite</i> )			
<b>DIFETTOSITA'</b> ( <i>Defects</i> )				
	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>		
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign body</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		
<b>Odori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous odors</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		
<b>Sapori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous tastes</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<b>Spaghetti</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3020003</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO</b> ( <i>Micro pasta values</i> )	
<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 2*10 <sup>4</sup> 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 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	1510
<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	kcal	356
<b>Grassi</b> ( <i>Fat</i> )	g	1,6
<b>di cui acidi grassi saturi</b> ( <i>of which saturated</i> )	g	0,3
<b>Carboidrati</b> ( <i>Carbohydrate</i> )	g	69,5
<b>di cui zuccheri</b> ( <i>of which sugar</i> )	g	3,1
<b>Fibre</b> ( <i>Fibre</i> )	g	2,9
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	g	14,5
<b>Sale</b> ( <i>Salt</i> )	g	0,005

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<b>Spaghetti</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3020003</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

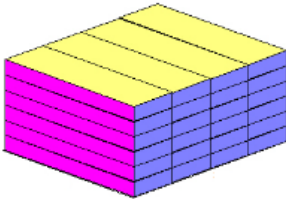
**SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI** (*Allergens or intolerances substances*)

<b>Sostanza</b>	<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	SI ( <i>Yes</i> )
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	SI ( <i>Yes</i> )	SI ( <i>Yes</i> )
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	SI ( <i>Yes</i> )	SI ( <i>Yes</i> )
<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
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )		Assenti

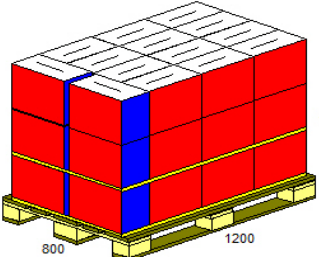
**Il prodotto può contenere tracce di soia** (*May contain traces of soy*)

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<b>Spaghetti</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>3020003</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>

**PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)**

Film		NOTE		
<b>Velocità confezionamento</b> (bpm)	3x70 o 2x85	<p>La velocità di confezionamento deve essere di 70 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 3 macchine, di 85 battute/minuto quando lavorano 2 macchine.</p> <p>Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale</p>		
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	106203			
<b>Qualità</b> (Quality)	K.40+C.40			
<b>Dimensioni</b> (Measures)	F.235 H.335			
<b>Cod. EAN</b> (EAN code)	8008343200035			
<b>Tipo confezione</b> (Package type)	Cuscino			
<b>Peso confezione</b> (Package weight)	500g			
<b>Peso busta</b> (cello bag weight)	6,3g			
Cartone (Outer case)				
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	IR0203			
<b>Qualità</b> (Quality)	TRST/365/C			
<b>Misure interne</b> (Internal size)	330x170x285			
<b>Cod. ITF</b> (ITF code)	18008343200032			
<b>N° confezioni x cartone</b> (N° packages per case)	24			
<b>Peso cartone</b> (Outer case weight)	281g	<b>Chiusura imballo</b> (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
			Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)

**PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)**

<b>Tipo di pallet</b> (Pallet type)	EPAL			
<b>Cartoni per strato</b> (Cases per layer)	14			
<b>Numero strati</b> (Number per layers)	3			
<b>N° cartoni x pallet</b> (Cases per pallet)	42			
<b>Altezza pallet</b> (pallet height)	104cm			
<b>Legatura pallet</b> (Pallet tying)	Estensibile			
<b>Volume pallet</b> (Pallet volume)				
		<p><b>INSERIRE L'INTERFALDA SOLO SUL PRIMO STRATO</b></p>		

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>3020003</b>
			Data aggiornamento	<b>23/09/2019</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)</b>				
<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>36 mesi</b>			
<b>Codici da stampare sul retro della confezione</b> (Code to print on pack)	<p>Lettera indicante lo stabilimento di produzione + scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Esempio: <b>A) 01.01.2022</b> <b>L9001RX</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2019</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)</b></p> <p>dove: <b>L</b>=lotto, <b>9</b>=2019, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>R</b>=Rummo, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b>=linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b>=orario di confezionamento, <b>0101</b>=giorno e mese di confezionamento</p>			
	<b>Codici da stampare sul cartone</b> (Code to print on case)	Su lato 1 (On side 1)	<b>SCADENZA</b> (non va stampato il codice di confezionamento)	
	Su lato 2 (On side 2)	<b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di confezionamento)		

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

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 28/02/13 Aggiornato tempo di cottura da 11 a 9 min (Miracolo) 04/02/2014 Modificata qualità film da 45+30 a 40+40 (Formicola) 14/07/2014 Modificate dimensioni cartone da 330x195x280 a 330x180x285mm (Formicola) 22/09/2016 Modificata larghezza cartone da 180 a 170mm (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 21/01/2019 Modificata nota su interfalde (Formicola) 15/04/2019 Modificato passo taglio film da 340 a 335mm (Formicola) 11/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 23/09/2019 Aggiunta trafila matr.20190328 (Pinto)*