

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	119
	<i>Pappardelle Nidi</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2020919
			Data aggiornamento	05/09/2019

INGREDIENTI (<i>ingredients</i>)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	100% super speciale Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia). Paese di molitura: Italia
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua (<i>water</i>)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i>)	
Proteine (<i>Protein</i>)	≥ 13,90% s.s.
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 15,50%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	≤ 0,90% s.s.
Glutine (<i>Gluten</i>)	> 12,50%
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	≤ 5/dm ² t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/dm ² t.q.
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	≤ 25/50g
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 DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - 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>Aflatoxin B1</i>)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (<i>total Aflatoxin</i>)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (<i>Ocratoxin A</i>)	≤ 3 µg/kg
Deossinivalenolo (<i>Deoxynivalenol</i>)	≤ 750 µg/kg
Zearaleone (<i>Zearaleone</i>)	≤ 50 µg/kg
Fumonisine (<i>Fumoninsin</i>)	≤ 500 µg/kg
OGM (<i>GMO</i>)	Assenti (<i>absent</i>)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 1.500 u.f.c./g
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 1.000 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 1.000 u.f.c./g

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Larghezza (<i>Width</i>)	mm	14	15	16
Lunghezza filo (<i>Length</i>)	mm	295	305	315
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	0,95	1,05	1,15
Peso NIDO (<i>Nest weight</i>)	g	27	30	33

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	119
	<i>Pappardelle Nidi</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2020919
			Data aggiornamento	05/09/2019

PARAMETRI DI PRODUZIONE (*Production Parameters*)

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 FISICI (*Physical Parameters*)

	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		7	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (*Organoleptical Parameters*)

Valori di cottura (<i>Cooking value</i>)	U.M.	Min	Standard	Max
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	

DIFETTOSITA' (*Defects*)

	U.M.	Campione	Standard	Max
Pezzi rotti	% p/p	500g	0%	10%
Pezzi bruciati	% p/p	500g	Assenti (<i>Absent</i>)	
Bottatura	% p/p	500g	Assente (<i>Absent</i>)	
Pasta attaccata	% p/p	500g	Assente (<i>Absent</i>)	
Pasta macchiata	% p/p	500g	Assente (<i>Absent</i>)	
Pasta di altri formati	% p/p	500g	Assente (<i>Absent</i>)	
Corpi estranei	% p/p	500g	Assenti (<i>Absent</i>)	
Odori sgradevoli	% p/p	500g	Assenti (<i>Absent</i>)	
Sapori sgradevoli	% p/p	500g	Assenti (<i>Absent</i>)	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (*Micro pasta values*)

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
Bacillus cereus (<i>B. cereus</i>)	≤ 50 u.f.c./g
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 (*Nutritional information - Average Nutrition Values*)

Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1510
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	356
Grassi (<i>Fat</i>)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,3
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	69,5
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	g	3,1
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	2,9
Proteine (<i>Protein</i>)	g	14,5
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Codice RUMMO	119
	<i>Pappardelle Nidi Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2020919
		Data aggiornamento	05/09/2019

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>)
Aaglio (<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>)	SI (<i>yes</i>)	SI (<i>yes</i>)
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>)	SI (<i>yes</i>)	SI (<i>yes</i>)
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	SI (<i>yes</i>)
Aromi (<i>Flavourings</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)	
Conservanti (<i>Preservatives</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)	

Il prodotto può contenere tracce di soia e uovo (*May contain soy and egg*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Codice RUMMO	119	
	<i>Pappardelle Nidi</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2020919
			Data aggiornamento	05/09/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (<i>Packaging Parameters</i>)				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)	I06119			
Qualità (<i>Quality</i>)	kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (<i>Measures</i>)	F.536 H.360			
Cod. EAN-13 (<i>EAN-13 code</i>)	8008343201193			
Tipo confezione (<i>Package type</i>)	fondo quadro + pinna			
Peso confezione (<i>Package weight</i>)	500g			
Peso busta (<i>cello bag weight</i>)	15,4g			
Cartone (<i>Outer case</i>)				
Cod. Prodotto (<i>Product code</i>)	IR0107			
Qualità (<i>Quality</i>)	onda EB			
Misure interne (<i>Internal size</i>)	585x375x250mm			
Misure esterne (<i>External size</i>)	590x380x260mm			
Cod. ITF-14 (<i>ITF-14 code</i>)	68008343201195			
N° confezioni x cartone (<i>N° packages per case</i>)	12	Chiusura imballo (<i>Closure of packing</i>)	Lato superiore (Upper side)	Colla
Peso cartone (<i>Outer case weight</i>)	834g		Lato inferiore (Lower side)	Colla

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (<i>Pallets Parameters</i>)	
Tipo di pallet (<i>Pallet type</i>)	EPAL
Cartoni per strato (<i>Cases per layer</i>)	4
Numero strati (<i>Number per layers</i>)	4
N°cartoni x pallet (<i>Cases per pallet</i>)	16
Altezza pallet (<i>pallet height</i>)	119cm
Legatura pallet (<i>Pallet tying</i>)	Estensibile
Volume pallet (<i>Pallet volume</i>)	



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO	Codice RUMMO	119
	<i>Pappardelle Nidi Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2020919
		Data aggiornamento	05/09/2019

CODIFICA E DURABILITA' (<i>Coding and shelf life</i>)		
Durabilità (<i>Shelf life</i>)	36 mesi	
Codici da stampare sulla confezione (<i>Code to print on pack</i>)	<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) Esempio: (B) 01.01.2022 L9001LX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) dove: L=lotto, 9=2019, 001=data del calendario Giuliano, L=Labor, X=linea di produzione (lettera o numero), Y=linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento, 0101=giorno e mese di confezionamento</p>	
Codici da stampare sul cartone (<i>Code to print on case</i>)	Su lato 1 (<i>On side 1</i>)	PAPPADELLE NIDI BRONZO N°119 + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + SCADENZA + LOTTO + CODICE ITF-14
	Su lato 2 (<i>On side 2</i>)	PAPPADELLE NIDI BRONZO N°119 + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + SCADENZA + LOTTO + CODICE ITF-14

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

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 24/07/2019 Aggiunta tabella difettosità prodotto finito (Pinto) 05/09/2019 Modificato passto taglio film da 350 a 360mm e modificato peso busta da 15 a 15,4g (Formicola)