

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	93
	<i>Tagliolini nidi uovo</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2029093
			Data aggiornamento	08/04/2021

Pasta all'uovo (*Egg pasta*)

INGREDIENTI (<i>Ingredients</i>)				
	U.M.	Min	sull'impasto (<i>on dough</i>)	Quid
Semola di grano duro - Proteine min. 13,9% s.s. (<i>Durum wheat semolina - Protein min. 13,9% on dry matter</i>)	%		80	-
Uovo (5 uova/1000 g di semola) (<i>Egg (5 eggs/1000 g semolina)</i>)	%		20	23,9
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)			Acqua (water)	
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (<i>Physical semolina values</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>)			≥ 12,0% s.s.	
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)			≥ 75	
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)			≤ 3%	
Puntature nere (<i>black spot</i>)			≤ 5/dmq sul t.q.	
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)			≤ 70/dmq sul t.q.	
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)			≤ 25/50g	
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)			assenti su 50g	
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)			assenti su 50g	
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA				
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)			Secondo Regolamento (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	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA				
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>)			≤ 1.500 u.f.c./g	
Lieviti (<i>Yeasts</i>)			≤ 1.500 u.f.c./g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO	
Residuo secco (<i>Dry matter</i>)	≥ 24%
Lipidi (<i>Fat</i>)	≥ 11% s.s.
Steroli (<i>Sterols</i>)	≥ 0,5% s.s.
pH	7,00 - 8,00
Colore (<i>Color</i>)	≥ 75 ppm beta carotene
Acido Lattico (<i>Lactic Acid</i>)	max 500ppm
Acido succinico	10 - 25 mg/kg su s.s.
Acido beta 3-OH idrossibutirrico	5 -10 mg/kg su s.s.
Coloranti Sintetici (<i>syntetic coloring</i>)	Assenti
Antibiotici, chemioterapici (<i>antibiotics</i>)	Assenti
Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	Secondo Regolamento (CE) n° 396/2005 e smi
Piombo (<i>Lead</i>)	≤ 0,05 mg/kg
Cadmio (<i>Cadmium</i>)	≤ 0,05 mg/kg
Diossine totali (<i>Total Dioxins</i>)	3 pg/g di grasso
Somma di diossine e PCB diossina-simili	6 pg/g di grasso
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	20 su 50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti su 50g
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	assenti
OGM (<i>GMO</i>)	assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 10 ⁴ u.f.c./mL
Enterobatteriacee	≤ 10 u.f.c./mL
Salmonella	Assente in 25mL
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO	
Aspetto (<i>Aspect</i>)	Liquido viscoso ed omogeneo
Colore (<i>Colour</i>)	da giallo chiaro a giallo intenso
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico di uova fresche, privo di odori anomali
Sapore (<i>Taste</i>)	Tipico di uova fresche, privo di sapori anomali

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	93
	<i>Tagliolini nidi uovo</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2029093
			Data aggiornamento	08/04/2021

PRODOTTO FINITO (<i>Finished Product</i>)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Larghezza (<i>Width</i>)	mm	1,55	1,60	1,65
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	0,65	0,70	0,75
Peso NIDO (<i>Nest weight</i>)	g		30	
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		3	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)	
Colore (<i>Colour</i>)	Giallo intenso (<i>deep Yellow</i>)
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico (<i>wheat</i>)
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)

DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Rotture (<i>Breackages</i>)	%	1 kg	3	5
Nidi aperti (<i>open noodles</i>)	%	1 kg	assenti	5
Corpi estranei (<i>Foreign body</i>)		1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)	
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)		1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)	
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)		1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	93
	<i>Tagliolini nidi uovo</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2029093
			Data aggiornamento	08/04/2021

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>chemical-physical pasta values</i>)	
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 12,5%
Ceneri (<i>Coliforms</i>)	≤ 1,15% su s.s.
Proteine (Nx5,70) (<i>Protein</i>)	≥ 15,0 % su s.s.
Lipidi (estratto etereo) (<i>Fats</i>)	≥ 3,0% su s.s.
Steroli (<i>Sterols</i>)	≥ 0,169% su s.s.
Cellulosa (<i>cellulose</i>)	≤ 0,45% su s.s.
Acidità (<i>Acidity</i>)	≤ 5°
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	20 su 50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti su 50g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 2*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Enterobatteri totali (<i>Enterobacteria</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
Listeria spp (<i>Listeria Monocytogenes</i>)	assente
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 100 u.f.c./g

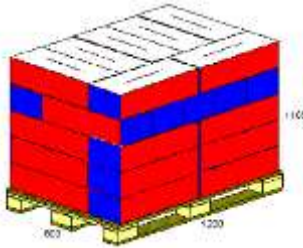
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (<i>Nutritional information</i>)		
Energia (<i>Energy</i>)	Kcal	369
Energia (<i>Energy</i>)	KJ	1561
Grassi (<i>Fat</i>)	g	3,5
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturates</i>)	g	1,00
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	66,5
di cui zuccheri (<i>of which sugars</i>)	g	2,2
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	2,5
Proteine (<i>Protein</i>)	g	16,5
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,155

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	93
	<i>Tagliolini nidi uovo</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2029093
			Data aggiornamento	08/04/2021

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (<i>Allergens or intolerances substances</i>)		
Sostanza	Presente in ricetta (<i>Presence in recipe</i>)	Presente in stabilimento (<i>Presence in the plant</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>)	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>)	SI (<i>yes</i>)	SI (<i>yes</i>)
Aromi (<i>Flavourings</i>)		Assenti
Conservanti (<i>Preservatives</i>)		Assenti

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	93
	<i>Tagliolini nidi uovo</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2029093
			Data aggiornamento	08/04/2021

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		Vaschetta (Box)		
Cod. Prodotto (Product code)	I07093			
Qualità (Quality)	PP 20 + 20 Coex	Qualità (Quality)	cartoncino	
Dimensioni (Measures)	440x310	Dimensioni (Measures) l x p x h mm	135x210x60	
Cod. EAN (EAN code)	8008343220934			
Tipo confezione (Package type)	vaschetta in cartoncino ricoperta da film plastico			
Peso confezione (Package weight)	250g			
Peso busta (cello bag weight)	7g	Peso vaschetta (box weight)	16g	
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IR0093			
Qualità (Quality)	TFFMT/22242/EB			
Misure interne (Internal size) mm	575x235x195			
Cod. ITF (ITF code)	88008343220930			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Colla
Peso cartone (Outer case weight)	350g		Lato inferiore (Lower side)	Colla

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)				
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	7			
Numero strati (Number per layers)	5			
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	35			
Altezza pallet (pallet height)	113cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	93
	<i>Tagliolini nidi uovo</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	2029093
			Data aggiornamento	08/04/2021

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)		
Durabilità (Shelf life)	24 mesi	
Codici da stampare sulla confezione <i>(Code to print on pack)</i>	<p>Lettera indicante lo stabilimento di produzione (A o B) + Scadenza + Lotto di produzione + Codice di confezionamento + PROD. + Data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE. Paese di molitura: Italia</p> <p>Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data 01 01 2021, alle ore 15.30, va stampato sulla confezione:</p> <p>(A) 01.01.2023 L1001MX 1530 0101 PROD. 01.01.2021</p> <p>Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE Paese di molitura: Italia</p> <p>Dove: L sta per lotto di produzione, 1 l'anno di produzione, 001 il giorno dell'anno d'inizio produzione (cal. Giuliano), M indica che è stato prodotto nello stabilimento di "Le Mantovanelle", X indica la linea di produzione, 1530 indica l'ora di confezionamento e 0101 indica il giorno e mese di confezionamento. La lettera (A) accanto alla data di scadenza indica che il formato è stato prodotto e confezionato dal Pastificio Le Mantovanelle srl di Mantova.</p>	
Etichetta adesiva da apporre sul cartone <i>(85x115mm)</i> <i>(Label on the box)</i>	Su lato <i>(On side)</i>	<p>NOME FORMATO N° PEZZI x 250g TMC + LOTTO + CODICE CONFEZIONAMENTO + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + CODICE PRODOTTO + CODICE A BARRE ITF-14</p>

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

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 07/03/2019 Modificato peso crt da 430 a 350g e modificata chiusura cartone da nastro a colla per cambio tipologia cassa (Formicola) 08/05/2020 Modificato cod. film da I06093 a I07093 (Formicola) 08/04/2021 Modificata codifica imballi con aggiunta data di produzione (Formicola)