

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	101
	<i>Pappardelle nidi uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2029101
			Data aggiornamento	07/03/2019

INGREDIENTI

	U.M.	Min	sull'impasto (on dough)	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 <i>(Chemical semolina values)</i>				
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>(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>			≤ 500 µg/kg	
OGM <i>(GMO)</i>			Assenti	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA <i>(Microbiological semolina values)</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>			≤ 1.500 u.f.c./g	
Lieviti <i>(Yeasts)</i>			≤ 1.500 u.f.c./g	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	101
	Pappardelle nidi uovo	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	2029101
			Data aggiornamento	07/03/2019
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	101
	<i>Pappardelle nidi uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2029101
			Data aggiornamento	07/03/2019

PRODOTTO FINITO (*Finished Product*)

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (*Dimensional Parameters*)

	U.M.	Min	Standard	Max
Larghezza (<i>Width</i>)	mm	12,60	13,00	13,40
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	0,75	0,80	0,85
Peso NIDO (<i>Nest weight</i>)	g		42	
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		5	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (*Organoleptical Parameters*)

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' (*Defects*)

	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	101
	<i>Pappardelle nidi uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2029101
			Data aggiornamento	07/03/2019

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>	kJ	1561
Energia <i>(Energy)</i>	kcal	369
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	101
	<i>Pappardelle nidi uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2029101
			Data aggiornamento	07/03/2019

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (<i>Allergens or intolerances substances</i>)		
Sostanza	Presente in ricetta	Presente in stabilimento
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	SI
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>)	SI	SI
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	SI
Aromi (<i>Flavourings</i>)		Assenti
Conservanti (<i>Preservatives</i>)		Assenti

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	101
	<i>Pappardelle nidi uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2029101
			Data aggiornamento	07/03/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		Vaschetta (Box)		
Cod. Prodotto (Product code)	I06101			
Qualità (Quality)	PP 20 + 20 Coex	Qualità (Quality)	cartoncino	
Dimensioni (Measures)	470x310	Dimensioni (Measures) l x p x h mm	135x210x72	
Cod. EAN (EAN code)	8008343221016			
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)	23g	
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	04B19			
Qualità (Quality)	TFFMT/22242/EB			
Misure interne (Internal size) mm	560x225x225			
Cod. ITF (ITF code)	88008343221012			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Colla
Peso cartone (Outer case weight)	430g		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)	4	
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	28	
Altezza pallet (pallet height)	108cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	101
	<i>Pappardelle nidi uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2029101
			Data aggiornamento	07/03/2019

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)		
Durabilità (Shelf life)	24 mesi	
Codici da stampare sulla confezione <i>(Code to print on pack)</i>	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 Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data 01 01 2018, alle ore 15.30, va stampato sulla confezione: (A) 01.01.2020 L8001MX 1530 0101 Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE Paese di molitura: Italia Dove: L sta per lotto di produzione, 8 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.	
	Etichetta adesiva da apporre sul cartone <i>(85x115mm)</i> <i>(Label on the box)</i>	Su lato <i>(On side)</i>

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): 06/03/2018 Modificata larghezza nido da 14,15 a 13,00mm (Formicola) 07/03/2019 Modificato peso crt da 430 a 350g e modificata chiusura cartone da nastro a colla per cambio tipologia cassa (Formicola)