

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	09/10/2019
INGREDIENTI (ingredients)				
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)		100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona		
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)		Acqua		
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters)				
Proteine (Protein)		≥ 13,90% s.s.		
Umidità (Moisture)		≤ 15,50%		
Ceneri (Ashes)		≤ 0,90% s.s.		
Glutine (Gluten)		≥ 12,00% s.s.		
Indice di glutine (Gluten Index)		≥ 80		
Sfarinati di grano tenero (Common wheat)		≤ 3%		
Puntature nere (black spot)		≤ 5/dmq sul t.q.		
Puntature cruscali (brown spot)		≤ 70/dmq sul t.q.		
Filth Test: frammenti di insetti (Insect fragment)		≤ 25/50g		
Filth Test: peli di roditore (Rodent hair)		assenti		
Corpi estranei (Foreign matters)		assenti		
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)				
Residui Fitosanitari (Pesticides)		secondo reg. 396/2005 CE		
Piombo (Lead)		≤ 0,20 mg/kg		
Cadmio (Cadmium)		≤ 0,10 mg/kg		
Aflatossina B1 (Aflatoxin B1)		≤ 2 µg/kg		
Aflatossine totali (total Aflatoxin)		≤ 4 µg/kg		
Ocratossina A (Ocratoxin A)		≤ 3 µg/kg		
Deossinivalenolo (Deoxynivalenol)		≤ 750 µg/kg		
Zearaleone (Zearaleone)		≤ 50 µg/kg		
Fumonisine (Fumoninsin)		≤ 500 µg/kg		
OGM (GMO)		Assenti		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)				
Carica batterica totale (Total Bacteria count)		≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g		
Coliformi (Coliforms)		≤ 1.500 u.f.c./g		
Muffe (Moulds)		≤ 1.500 u.f.c./g		
Lieviti (Yeasts)		≤ 1.500 u.f.c./g		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	09/10/2019

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza Mafalde (Mafalde Length)	mm		28	
Lunghezza Casarecce (Casarecce Length)	mm		29	
Lunghezza Spaghetti (Spaghetti Length)	mm		27	
Lunghezza Fettucce (Fettucce Length)	mm		27	
Lunghezza Fusilli (Fusilli Length)	mm		20	
Lunghezza Tubetti (Tubetti Length)	mm		16	
Lunghezza Maccheroncelli (Maccheroncelli Length)	mm		26	
Lunghezza Linguine (Linguine Length)	mm		22	
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	2,00*	2,05*	2,10*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)					
		U.M.	Min	Standard	Max
Mafalde	Lunghezza (Length)	mm	23	25	27
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Larghezza (Width)	mm	14,60	14,80	15,00
Tripoline	Lunghezza (Length)	mm	22	24	26
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Larghezza (Width)	mm	8,30	8,40	8,50
Casarecce	Lunghezza (Length)	mm	24	26	28
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Larghezza (Width)	mm	8,40	8,50	8,60
Spaghetti	Lunghezza (Length)	mm	22	24	26
	Spessore (Thickness)	mm	1,85	1,90	1,95
Fettucce	Lunghezza (Length)	mm	22	24	26
	Spessore (Thickness)	mm	1,45	1,50	1,55
	Larghezza (Width)	mm	5,85	5,90	5,95
Fusilli	Lunghezza (Length)	mm	15	18	21
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Diametro (Diameter)	mm	10,35	10,40	10,45
Tubetto	Lunghezza (Length)	mm	13	14	15
	Spessore (Thickness)	mm	1,25	1,30	1,35
	Diametro (Diameter)	mm	6,75	6,85	6,95
Tubettone	Lunghezza (Length)	mm	16	17	18
	Spessore (Thickness)	mm	1,25	1,30	1,35
	Diametro (Diameter)	mm	8,40	8,70	9,00
Maccheroncello	Lunghezza (Length)	mm	22	23	24
	Diametro (Diameter)	mm	5,65	5,75	5,85
	Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,53	1,58	1,63
	Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,30	1,35	1,40
Perciatiello	Lunghezza (Length)	mm	11	12	13
	Spessore (Thickness)	mm	1,10	1,15	1,20
	Diametro (Diameter)	mm	4,40	4,50	4,60
Linguine	Lunghezza (Length)	mm	18	20	22
	Spessore (Thickness)	mm	1,60	1,65	1,70
	Larghezza (Width)	mm	3,70	3,80	3,90
Mezza noce	Peso 10 pezzi (10 pieces weight)	g	4,80	5,00	5,20
	Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,55	1,60	1,65
	Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,35	1,40	1,45
	Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	1,90*	1,95*	2,00*

* Metodo con vibrazione

PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)				
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
	F, G	BRONZO	20140734	/

PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		10	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Valori di cottura (cooking value)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Odori sgradevoli (Extraneous odors)			Assenti (Absent)	
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)			Assenti (Absent)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	09/10/2019

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente in 25g
Muffe (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

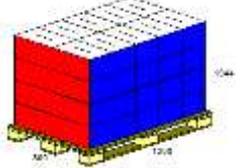
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	kJ	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	g	3,1
Fibre (Fibre)	g	2,9
Proteine (Protein)	g	14,5
Sale (Salt)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	09/10/2019

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)		
Sostanza	Presente in ricetta (Presence in the recipe)	Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)
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	SI (Yes)
Glutine (<i>gluten</i>)	SI (Yes)	SI (Yes)
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>)	SI (Yes)	SI (Yes)
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
Conservanti (<i>Preservatives</i>)		Assenti

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74			
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374			
			Data aggiornamento	09/10/2019			
PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)							
Film							
Velocità confezionamento (bpm)	88	L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open". L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm 					
Cod. Prodotto (Product code)	106374						
Qualità (Quality)	K40 + K40						
Dimensioni (Measures)	F.315 H.310						
Cod. EAN (EAN code)	8008343200745						
Tipo confezione (Package type)	DFQ						
Peso confezione (Package weight)	500 g						
Peso busta (cello bag weight)	7,1 g						
Cartone (Outer case)							
Cod. Prodotto (Product code)	IR0374						
Qualità (Quality)	TRST/365/C						
Misure interne (Internal size)	360x220x215						
Cod. ITF (ITF code)	48008343203744						
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo			
Peso cartone (Outer case weight)	372 g			Nastro adesivo			

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)				
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	10			
Numero strati (Number per layers)	4			
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	40			
Altezza pallet (pallet height)	105 cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	09/10/2019
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)		36 mesi		
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)		Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Esempio: 01.01.2022 L9001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)		
		dove: L =lotto, 9 =2019, 001 =data del calendario Giuliano, R =Rummo, 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		
Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)		Su lato 1 (On side 1)	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)	
		Su lato 2 (On side 2)	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)	

Etichetta salvafreschezza (Resealable label)	<input checked="" type="checkbox"/> SI (Yes)	<input type="checkbox"/> NO (No)	Codice etichette: I60165 

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 10/09/2018 Aggiornati parametri dimensionali 09/10/2019 Aggiornato Paese origine grano (Formicola)