

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	176
	<i>Cannelloni all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027176
			Data aggiornamento	11/04/2016

INGREDIENTI				
	U.M.	Min	Standard	Max
Semola di grano duro <i>Durum wheat semolina</i>	%		80,64	
Uovo (4uova/1000 g di semola) <i>Egg (4 eggs/1000 g semolina)</i>	%		19,36	
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)			Acqua (water)	
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA				
Proteine (<i>Protein</i>)			≥ 12,00% s.s.	
Umidità (<i>Moisture</i>)			≤ 15,50%	
Ceneri (<i>Ashes</i>)			≤ 0,90% s.s.	
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)			≤ 3%	
Puntature nere (<i>black spot</i>)			≤ 10/dmq sul t.q.	
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)			≤ 90/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>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 (su prodotto finito)	
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	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	176
	<i>Cannelloni all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027176
			Data aggiornamento	11/04/2016

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

Residuo secco (<i>Dry matter</i>)	23%
Steroli (<i>Sterols</i>)	≥ 0,40% s.s.
pH	7,20 - 7,80
Alfa-amilasi (<i>alfa-amylase</i>)	assente
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>Dioxin</i>)	3 pg/g di grasso (su prodotto finito)
Somma di diossine e PCB diossina-simili	6 pg/g di grasso (su prodotto finito)
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>)	≤ 1,5*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 10 u.f.c./g (su prodotto finito)
Escherichia coli β-Glucoronidasi	≤ 10 u.f.c./g (su prodotto finito)
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 u.f.c./g
Enterobatteriacee	≤ 10 u.f.c./g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (su prodotto finito)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

Aspetto (<i>Appearance</i>)	Liquido viscoso ed omogeneo
Colore (<i>Color</i>)	da giallo chiaro a giallo intenso
Odore (<i>Flavour</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	176
	<i>Cannelloni all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027176
			Data aggiornamento	11/04/2016

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Lenght</i>)	mm	93,5	96,5	99,5
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,10	1,15	1,20
Diametro (<i>Diameter</i>)	mm	22,5	24,5	26,5

PARAMETRI DI PRODUZIONE (<i>Production Parameters</i>)				
Ricetta N° (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Type of die</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	
		Teflon		

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
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>)	

PARAMETRI FISICI (<i>Physical Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura al forno (<i>Cooking time</i>)	minuti		25	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
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>)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	176
	<i>Cannelloni all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027176
			Data aggiornamento	11/04/2016

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO FINITO (*chemical-physical pasta values*)

Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 12,5%
Ceneri (<i>Coliforms</i>)	≤ 1,10% su s.s.
Proteine (Nx5,70) (<i>Protein</i>)	≥ 12,5 % su s.s.
Lipidi (estratto etero) (<i>Fats</i>)	≥ 3,0% su s.s.
Steroli (<i>Sterols</i>)	≥ 0,13% 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 (*Micro pasta values*)

Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 100000 u.f.c./g
Bacillus cereus (<i>Bacillus cereus</i>)	≤ 1000 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (<i>stafilococcus coag.</i>)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (<i>E. Coli</i>)	assente
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	assente
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 1000 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 1000 u.f.c./g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (*Nutritional information*)

Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1536
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	363
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	67,5
di cui zuccheri (<i>of which sugars</i>)	g	2
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	2,6
Proteine (<i>Protein</i>)	g	14
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,03

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	176
	<i>Cannelloni all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027176
			Data aggiornamento	11/04/2016

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

Sostanza	Presente in ricetta	Presente in stabilimento
Aglione (<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	SI
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	176
	<i>Cannelloni all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027176
			Data aggiornamento	11/04/2016

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		Astuccio (Box)		
Cod. Prodotto (Product code)		Cod. Prodotto (Product code)	nd	
Qualità (Quality)		Qualità (Quality)	300g/mq	
Dimensioni (Measures)		Dimensioni (Measures)	222x105x70	
Cod. EAN (EAN code)		Cod. EAN (EAN code)	8008343221764	
Tipo confezione (Package type)		Tipo confezione (Package type)	astuccio	
Peso confezione (Package weight)		Peso confezione (Package weight)	250g	
Peso busta (cello bag weight)		Peso astuccio (box weight)	40g	
Cartone (Outer case)		Coperchio (Top of case)		
Cod. Prodotto (Product code)	nd	Cod. Prodotto (Product code)		
Qualità (Quality)	TST363B	Qualità (Quality)		
Misure interne (Internal size)	440x227x230	Misure interne (Internal size)		
Cod. ITF (ITF code)	88008343221760	Peso coperchio (Top weight)		
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo
Peso cartone (Outer case weight)	270g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (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)	111cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	176
	<i>Cannelloni all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	2027176
			Data aggiornamento	11/04/2016

CODIFICA E DURABILITA' (*Coding and shelf life*)

Durabilità (<i>Shelf life</i>)	24 mesi	
Codici da stampare sulla confezione <i>(Code to print on pack)</i>	Scadenza + Lettera indicante lo stabilimento di produzione (A o B) + Lotto di produzione + Codice di confezionamento Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data 01 01 2015, alle ore 15.30, va stampato sulla confezione: 01.01.2017 (B) LAGGGF1 dove: L = LOTTO A= ultima cifra dell'anno in corso GGG= giorno giuliano = FAZION 1= linea di lavorazione	
	Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on the box)</i>	Su lato <i>(On side)</i>

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

<i>Ultima revisione apportata e data:</i> <i>(Last revision and date)</i>