

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	59
	<i>Penne lisce</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022059
			Data aggiornamento	13/09/2019

INGREDIENTI (<i>ingredients</i>)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua (<i>water</i>)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - Physical parameters</i>)	
Proteine (<i>Protein</i>)	≥ 13,90% ss
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 15,50%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	≤ 0,90% ss
Glutine (<i>Gluten</i>)	≥ 12,00% ss
Indice di glutine (<i>Gluten index</i>)	≥ 80
Grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	≤ 13 / dm ² sul t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 80 / dm ² sul 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 DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - 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>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 (<i>absent</i>)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - 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>)	≤ 1.500 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 1.500 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	59
	<i>Penne lisce</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022059
			Data aggiornamento	13/09/2019

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters - before drying pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	45	50	55
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	2,50*	2,55*	2,60*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (<i>Diameter</i>)	mm	8,10	8,40	8,70
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	40,0	45,0	50,0
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,25	1,30	1,35
Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>)	l/Kg	2,40*	2,45*	2,50*

* Metodo con vibrazione

PARAMETRI DI PRODUZIONE (<i>Production Parameters</i>)				
Ricetta (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Die type</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	Spessore rulli (<i>Roller thickness</i>)
659	F, G	Bronzo	20131041	/

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
Colore (<i>Colour</i>)	Giallo ambra (<i>Amber yellow</i>)			
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico di grano (<i>Wheat</i>)			
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)			
DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>)				
	Campione	Standard		
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>)		
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti (<i>minutes</i>)	10		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	59
	<i>Penne lisce</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022059
			Data aggiornamento	13/09/2019

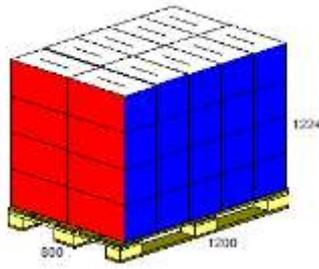
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 2*10 ⁴ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (<i>stafilococcus coag.</i>)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (<i>E. Coli</i>)	≤ 100 u.f.c./g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

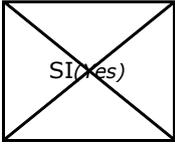
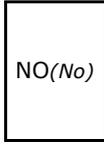
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values)		
Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1510
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	356
Grassi (<i>Fat</i>)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,3
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	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	59
	<i>Penne lisce</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022059
			Data aggiornamento	13/09/2019
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (<i>Allergens or intolerances substances</i>)				
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>		
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 (<i>yes</i>)		
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	NO		
Aromi (<i>Flavourings</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)			
Conservanti (<i>Preservatives</i>)	Assenti (<i>Absent</i>)			
Il prodotto può contenere tracce di soia (<i>May contain traces of soy</i>)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	59
	<i>Penne lisce</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022059
			Data aggiornamento	13/09/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE:		
Velocità confezionamento (bpm)	88	<p>L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open".</p> <p>L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm</p> 		
Cod. Prodotto (Product code)	I06259			
Qualità (Quality)	K.40 + C.40			
Dimensioni (Measures)	F.335 H.330			
Cod. EAN-13 (EAN-13 code)	8008343200592			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	8,0g			
Cartone (Outer case)		Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Cod. Prodotto (Product code)	IR0259		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Qualità (Quality)	TRST/365/C			
Misure interne (Internal size)	395x225x260			
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	48008343200590			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16			
Peso cartone (Outer case weight)	337g			

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)	123cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	59					
	<i>Penne lisce</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	3022059					
			Data aggiornamento	13/09/2019					
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)									
Durabilità (Shelf life)		36 mesi							
Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i>		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							
		<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i></td> <td>Su lato 1 <i>(On side 1)</i></td> <td colspan="2">SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)</td> </tr> <tr> <td>Su lato 2 <i>(On side 2)</i></td> <td colspan="2">PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)</td> </tr> </table>			Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)		Su lato 2 <i>(On side 2)</i>
Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)							
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)							
Etichetta salvafreschezza (Resealable label)				Codice etichetta: I60165 					

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 15/07/13 Aggiunti limiti min e max del volume fresco (Formicola) 19/02/14 Inserita trafila dual n.20131041 linea F (600) (Miracolo) 01/03/2017 Modificato diametro esterno da 8,80±0,50mm a 8,40±0,30mm (Formicola) 15/03/2017 Modificato Vs fresco da 2,92 a 2,63 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 2,77 a 2,50 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 25/06/2019 Modificati: lunghezza fresco da 55 a 50mm, Vs fresco da 2,63 a 2,55 l/kg, lunghezza secco da 50 a 45mm e Vs secco da 2,50 a 2,45 l/kg (Formicola) 13/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola)