

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<b>Spaghetti</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021003</b>
			Data aggiornamento	<b>10/09/2019</b>

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>2021003</b>
			Data aggiornamento	<b>10/09/2019</b>

<b>PRODOTTO FINITO</b> ( <i>Finished Product</i> )				
<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA</b> ( <i>Dimensional Parameters</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	255,0	260,0	265,0
<b>Spessore</b> ( <i>Thickness</i> )	mm	1,85	1,90	1,95

<b>Ricetta N°</b> ( <i>Recipe</i> )	<b>Linea produzione</b> ( <i>Production line</i> )	<b>Trafilazione</b> ( <i>Type of die</i> )	<b>Trafila N°</b> ( <i>Die number</i> )	<b>Peso canna pasta secca</b> ( <i>Dry pasta rod weight</i> )
603	I	Bronzo	20081145	

<b>PARAMETRI FISICI</b> ( <i>Physical Parameters</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Espressa</b>	<b>Doppia</b>	<b>Rinvenimento</b>
<b>Tempo di cottura espresso</b> ( <i>Cooking time</i> )	min./sec.	9'	4'	1'

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> ( <i>Organoleptical Parameters</i> )		
<b>Colore</b> ( <i>Colour</i> )	<b>Tipico al bronzo</b> ( <i>Bronze</i> )	
<b>Odore</b> ( <i>Aroma</i> )	<b>Tipico di grano</b> ( <i>wheat</i> )	
<b>Consistenza</b> ( <i>Texture</i> )	<b>al dente</b> ( <i>firm to bite</i> )	
<b>DIFETTOSITA'</b> ( <i>Defects</i> )		
	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign body</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )
<b>Odori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous odors</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )
<b>Sapori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous tastes</i> )	1 kg	Assenti ( <i>Absent</i> )

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<b>Spaghetti</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021003</b>
			Data aggiornamento	<b>10/09/2019</b>

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

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

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>2021003</b>
			Data aggiornamento	<b>10/09/2019</b>

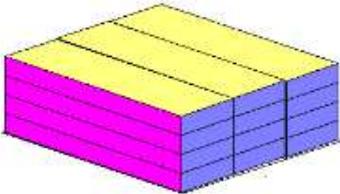
**SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI** (*Allergens or intolerances substances*)

<b>Sostanza</b>	<b>Presente in ricetta</b> ( <i>Presence in the recipe</i> )	<b>Presente in stabilimento</b> ( <i>Presence in the same site of production</i> )
<b>Aglio</b> ( <i>garlic</i> )	NO	NO
<b>Arachidi e derivati</b> ( <i>Peanut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Avena e derivati</b> ( <i>Oats and derivates</i> )	NO	NO
<b>Caffeina</b> ( <i>Caffeine</i> )	NO	NO
<b>Cocco</b> ( <i>coconut</i> )	NO	NO
<b>Crostacei e derivati</b> ( <i>Crustaceans and derivates</i> )	NO	NO
<b>Farro e derivati</b> ( <i>Spelt and derivates</i> )	NO	SI (Yes)
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Kamut e derivati</b> ( <i>kamut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Kiwi</b> ( <i>kiwi fruit</i> )	NO	NO
<b>Latte e derivati</b> ( <i>milk and derivates</i> )	NO	NO
<b>Lievito</b> ( <i>Yeast</i> )	NO	NO
<b>Lupini e derivati</b> ( <i>Lupin and derivates</i> )	NO	NO
<b>Mostarda e derivati</b> ( <i>Mustards and derivates</i> )	NO	NO
<b>Molluschi e derivati</b> ( <i>molluscs and derivates</i> )	NO	NO
<b>Noci e derivati</b> ( <i>Nuts and derivates</i> )	NO	NO
<b>Orzo</b> ( <i>Barley</i> )	NO	NO
<b>Pesce e derivati</b> ( <i>Fish and derivates</i> )	NO	NO
<b>Pinoli</b> ( <i>Pine nuts</i> )	NO	NO
<b>Rapa e derivati</b> ( <i>celeriac/celeriac derivates</i> )	NO	NO
<b>Sedano e derivati</b> ( <i>Celery/celery derivates</i> )	NO	NO
<b>Segale e derivati</b> ( <i>Rye and derivates</i> )	NO	NO
<b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )	NO	NO
<b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )	NO	NO
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	NO	NO
<b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )		Assenti
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )		Assenti

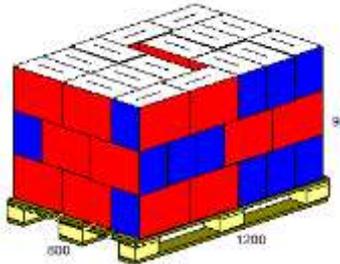
**Il prodotto può contenere tracce di soia** (*May contain traces of soy*)

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<b>Spaghetti</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021003</b>
			Data aggiornamento	<b>10/09/2019</b>

**PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)**

Film		NOTE					
<b>Velocità di confezionamento (bpm)</b>	3x35 o 2x52	<p>La velocità di confezionamento deve essere di 35 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 3 macchine, di 52 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 2 macchine. Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale</p>					
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	I06403						
<b>Qualità (Quality)</b>	OPP 25 + CPP 30						
<b>Dimensioni (Measures)</b>	F.310 H.340						
<b>Cod. EAN (EAN code)</b>	8008343230032						
<b>Tipo confezione (Package type)</b>	Cuscino						
<b>Peso confezione (Package weight)</b>	1000g						
<b>Peso busta (cello bag weight)</b>	5,8g						
Cartone (Outer case)							
<b>Cod. Prodotto (Product code)</b>	IR0403						
<b>Qualità (Quality)</b>	BKUSL/363/C						
<b>Misure interne (Internal size)</b>	300x170x270						
<b>Cod. ITF (ITF code)</b>	18008343230039						
<b>N° confezioni x cartone (N° packages per case)</b>	12						
<b>Peso cartone (Outer case weight)</b>	221g	<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Lato superiore (Upper side)</td> <td>Nastro adesivo (Adhesive tape)</td> </tr> <tr> <td>Lato inferiore (Lower side)</td> <td>Nastro adesivo (Adhesive tape)</td> </tr> </table>	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)	Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)						
Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)						

**PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)**

<b>Tipo di pallet (Pallet type)</b>	EPAL		
<b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>	16		
<b>Numero strati (Number per layers)</b>	3		
<b>N°cartoni x pallet (Cases per pallet)</b>	48		
<b>Altezza pallet (pallet height)</b>	99cm		
<b>Legatura pallet (Pallet tying)</b>	Estensibile		
<b>Volume pallet (Pallet volume)</b>			

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>3</b>
	<i>Spaghetti</i>	<i>Rummo LL</i>	Codice Prodotto	<b>2021003</b>
			Data aggiornamento	<b>10/09/2019</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA'</b> ( <i>Coding and shelf life</i> )				
<b>Durabilità</b> ( <i>Shelf life</i> )	<b>36 mesi</b>			
<b>Codici da stampare sul retro della confezione</b> ( <i>Code to print on pack</i> )	<p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)  Esempio:  <b>01.01.2022</b>  <b>L9001RX</b>  <b>Y15:30 0101</b>  <b>PROD. 01.01.2019</b>  <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)</b></p> <p>dove: <b>L</b>=lotto, <b>9</b>=2019, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>R</b>=Rummo, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b>=linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b>=orario di confezionamento, <b>0101</b>=giorno e mese di confezionamento</p>			
<b>Codici da stampare sul cartone</b> ( <i>Code to print on case</i> )	Su lato 1 ( <i>On side 1</i> )	<b>SCADENZA</b> (non va stampato il codice di confez.)		
	Su lato 2 ( <i>On side 2</i> )	<b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di confez.)		

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

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 27/09/2016 Modificata larghezza crt da 170 a 160mm (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche imballi con aggiunta data di produzione (Formicola) 14/12/2017 Modificata larghezza crt da 160 a 170mm (Formicola) 27/03/2019 Aggiornamento parametri chimici (Formicola) 10/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola)*