

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>173</b>
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	<b>2027173</b>
			Data aggiornamento	<b>03/03/2015</b>

<b>INGREDIENTI</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Semola di grano duro</b> <i>Durum wheat semolina</i>	%		<b>80,64</b>	
<b>Uovo (4uova/1000 g di semola)</b> <i>Egg (4 eggs/1000 g semolina)</i>	%		<b>19,36</b>	
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )			Acqua (water)	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA</b>				
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )			≥ 12,00% s.s.	
<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )			≤ 15,50%	
<b>Ceneri</b> ( <i>Ashes</i> )			≤ 0,90% s.s.	
<b>Sfarinati di grano tenero</b> ( <i>Common wheat</i> )			≤ 3%	
<b>Puntature nere</b> ( <i>black spot</i> )			≤ 10/dmq sul t.q.	
<b>Puntature cruscali</b> ( <i>brown spot</i> )			≤ 90/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 su 50g	
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign matters</i> )			assenti su 50g	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA</b>				
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )			Secondo Regolamento (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 (su prodotto finito)	
<b>Fumonisine</b> ( <i>Fumoninsin</i> )			≤ 500 µg/kg	
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )			Assenti	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA</b>				
<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>173</b>
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	<b>2027173</b>
			Data aggiornamento	<b>03/03/2015</b>

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

<b>Residuo secco</b> ( <i>Dry matter</i> )	23%
<b>Steroli</b> ( <i>Sterols</i> )	≥ 0,40% s.s.
<b>pH</b>	7,20 - 7,80
<b>Alfa-amilasi</b> ( <i>alfa-amylase</i> )	assente
<b>Acido beta 3-OH idrossibutirrico</b>	5 -10 mg/kg su s.s.
<b>Coloranti Sintetici</b> ( <i>syntetic coloring</i> )	Assenti
<b>Antibiotici, chemioterapici</b> ( <i>antibiotics</i> )	Assenti
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	Secondo Regolamento (CE) n° 396/2005 e smi
<b>Piombo</b> ( <i>Lead</i> )	≤ 0,05 mg/kg
<b>Cadmio</b> ( <i>Cadmium</i> )	≤ 0,05 mg/kg
<b>Diossine totali</b>	3 pg/g di grasso (su prodotto finito)
<b>Somma di diossine e PCB diossina-simili</b>	6 pg/g di grasso (su prodotto finito)
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	20 su 50g
<b>Filth Test: peli di roditore</b> ( <i>Rodent hair</i> )	assenti su 50g
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign matters</i> )	assenti
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )	assenti

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 1,5*10 <sup>4</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 10 u.f.c./g (su prodotto finito)
<b>Escherichia coli β-Glucuronidasi</b>	≤ 10 u.f.c./g (su prodotto finito)
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	≤ 10 u.f.c./g
<b>Enterobatteriacee</b>	≤ 10 u.f.c./g
<b>Salmonella</b>	Assente in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25g (su prodotto finito)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELL'UOVO FRESCO PASTORIZZATO

<b>Aspetto</b> ( <i>Apparence</i> )	Liquido viscoso ed omogeneo
<b>Colore</b> ( <i>Color</i> )	da giallo chiaro a giallo intenso
<b>Odore</b> ( <i>Flavour</i> )	Tipico di uova fresche, privo di odori anomali
<b>Sapore</b> ( <i>Taste</i> )	Tipico di uova fresche, privo di sapori anomali

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>173</b>
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	<b>2027173</b>
			Data aggiornamento	<b>03/03/2015</b>

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA</b> ( <i>Dimensional Parameters</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Larghezza</b> ( <i>Width</i> )	mm	78	80	82
<b>Spessore</b> ( <i>Thickness</i> )	mm	0,82	0,85	0,88
<b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )	mm	170	175	180
<b>Peso 100 sfoglie</b> ( <i>100 pieces weight</i> )	g	165	170	175

<b>PARAMETRI DI PRODUZIONE</b> ( <i>Production Parameters</i> )				
<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> )	
		Bronzo		

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> ( <i>Organoleptical Parameters</i> )	
<b>Colore</b> ( <i>Colour</i> )	<b>Giallo intenso</b> ( <i>deep Yellow</i> )
<b>Odore</b> ( <i>Aroma</i> )	<b>Tipico</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>U.M.</b>	<b>Campione</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Rotture</b> ( <i>Breakages</i> )	%	1 kg	3	5
<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>PARAMETRI FISICI</b> ( <i>Physical Parameters</i> )				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Tempo di cottura al forno</b> ( <i>Cooking time</i> )	minuti		20	

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> ( <i>Organoleptical Parameters</i> )				
Valori di cottura	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Odori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous odors</i> )			Assenti ( <i>Absent</i> )	
<b>Sapori sgradevoli</b> ( <i>Extraneous tastes</i> )			Assenti ( <i>Absent</i> )	

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>173</b>
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	<b>2027173</b>
			Data aggiornamento	<b>03/03/2015</b>

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

<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )	≤ 12,5%
<b>Ceneri</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 1,10% su s.s.
<b>Proteine (Nx5,70)</b> ( <i>Protein</i> )	≥ 12,0 % su s.s.
<b>Steroli</b> ( <i>Sterols</i> )	≥ 0,145% su s.s.
<b>Acidità</b> ( <i>Acidity</i> )	≤ 5°
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	20 su 50g
<b>Filth Test: peli di roditore</b> ( <i>Rodent hair</i> )	assenti su 50g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO** (*Micro pasta values*)

<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 5000 u.f.c./g
<b>Coliformi</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 10 u.f.c./g
<b>Bacillus cereus</b> ( <i>Bacillus cereus</i> )	≤ 100 u.f.c./g
<b>Stafilococchi coagulasi pos.</b> ( <i>stafilococcus coag.</i> )	≤ 100 u.f.c./g
<b>Salmonella</b> ( <i>Salmonella</i> )	assente
<b>Muffe</b> ( <i>Moulds</i> )	≤ 50 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> ( <i>Yeasts</i> )	≤ 50 u.f.c./g

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

<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	KJ	1565
<b>Energia</b> ( <i>Energy</i> )	Kcal	370
<b>Grassi</b> ( <i>Fat</i> )	g	3,8
<b>di cui acidi grassi saturi</b> ( <i>of which saturates</i> )	g	1,20
<b>Carboidrati</b> ( <i>Carbohydrate</i> )	g	68
<b>di cui zuccheri</b> ( <i>of which sugars</i> )	g	2,4
<b>Fibre</b> ( <i>Fibre</i> )	g	3,4
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	g	14,3
<b>Sale</b> ( <i>Salt</i> )	g	0,0708

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>173</b>
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	<b>2027173</b>
			Data aggiornamento	<b>03/03/2015</b>

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

<b>Sostanza</b>	<b>Presente in ricetta</b>	<b>Presente in stabilimento</b>
<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	NO
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	SI	SI
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	SI	SI
<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	SI
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	SI	SI
<b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )		Assenti
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )		Assenti

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>173</b>
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	<b>2027173</b>
			Data aggiornamento	<b>03/03/2015</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO</b> ( <i>Packaging Parameters</i> )				
<b>Film</b>		<b>Astuccio (Box)</b>		
<b>Cod. Prodotto</b> ( <i>Product code</i> )		<b>Cod. Prodotto</b> ( <i>Product code</i> )	A8803	
<b>Qualità</b> ( <i>Quality</i> )		<b>Qualità</b> ( <i>Quality</i> )	300g/mq	
<b>Dimensioni</b> ( <i>Measures</i> )		<b>Dimensioni</b> ( <i>Measures</i> )	190x95x54	
<b>Cod. EAN</b> ( <i>EAN code</i> )		<b>Cod. EAN</b> ( <i>EAN code</i> )	8008343201735	
<b>Tipo confezione</b> ( <i>Package type</i> )		<b>Tipo confezione</b> ( <i>Package type</i> )	astuccio	
<b>Peso confezione</b> ( <i>Package weight</i> )		<b>Peso confezione</b> ( <i>Package weight</i> )	500g	
<b>Peso busta</b> ( <i>cello bag weight</i> )		<b>Peso astuccio</b> ( <i>box weight</i> )	26g	
<b>Cartone (Outer case)</b>		<b>Coperchio (Top of case)</b>		
<b>Cod. Prodotto</b> ( <i>Product code</i> )	C8803	<b>Cod. Prodotto</b> ( <i>Product code</i> )		
<b>Qualità</b> ( <i>Quality</i> )	TMT363B	<b>Qualità</b> ( <i>Quality</i> )		
<b>Misure interne</b> ( <i>Internal size</i> )	392x185x195	<b>Misure interne</b> ( <i>Internal size</i> )		
<b>Cod. ITF</b> ( <i>ITF code</i> )	68008343201737	<b>Peso coperchio</b> ( <i>Top weight</i> )		
<b>N° confezioni x cartone</b> ( <i>N° packages per case</i> )	12	<b>Chiusura imballo</b> ( <i>Closure of packing</i> )	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo
<b>Peso cartone</b> ( <i>Outer case weight</i> )	220g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE</b> ( <i>Pallets Parameters</i> )	
<b>Tipo di pallet</b> ( <i>Pallet type</i> )	EPAL
<b>Cartoni per strato</b> ( <i>Cases per layer</i> )	12
<b>Numero strati</b> ( <i>Number per layers</i> )	5
<b>N°cartoni x pallet</b> ( <i>Cases per pallet</i> )	60
<b>Altezza pallet</b> ( <i>pallet height</i> )	118cm
<b>Legatura pallet</b> ( <i>Pallet tying</i> )	Estensibile
<b>Volume pallet</b> ( <i>Pallet volume</i> )	

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>173</b>
	<i>Lasagne all'uovo</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	<b>2027173</b>
			Data aggiornamento	<b>03/03/2015</b>

<b>CODIFICA E DURABILITA'</b> ( <i>Coding and shelf life</i> )		
<b>Durabilità</b> ( <i>Shelf life</i> )	<b>24 mesi</b>	
<b>Codici da stampare sulla confezione</b> ( <i>Code to print on pack</i> )	<b>Scadenza + Lettera indicante lo stabilimento di produzione (A o B) + Lotto di produzione + Codice di confezionamento</b> Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data 01 01 2015, alle ore 15.30, va stampato sulla confezione: <b>01.01.2017 (B)</b> <b>LAGGGFTL hh:mm</b> dove: L = LOTTO A= ultima cifra dell'anno in corso GGG= giorno giuliano = FAZION T = turno di lavorazione (da 1 a 3) L= (numero linea) hh:mm = orario	
	<b>Codici da stampare sul cartone</b> ( <i>Code to print on the box</i> )	Su lato ( <i>On side</i> )

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

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date):*