

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043066
			Data aggiornamento	12/07/2019

INGREDIENTI (<i>ingredients</i>)	
Semola integrale di grano duro da agricoltura biologica (<i>Wholewheat Organic durum wheat semolina</i>)	da grano 100% italiano
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i>)	
Proteine (<i>Protein</i>)	≥ 14,00% s.s.
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 15,50%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	min. 1,40% s.s. max 1,80% s.s.
Glutine (<i>Gluten</i>)	/
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)	/
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	/
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	/
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore (<i>Rodent hair</i>)	assenti
Corpi estranei (<i>Foreign matters</i>)	assenti
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i>)	
Residui fitosanitari (<i>Pesticides</i>)	secondo Reg. CE 834/2007
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
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - 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	66
	Penne Rigate	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043066
			Data aggiornamento	12/07/2019

PRODOTTO FINITO (Finished Product)

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)

	U.M	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	48	52	56
Volume specifico fresco (Before Drying specific volume)	l/Kg	2,40*	2,45*	2,50*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)

	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	8,15	8,20	8,25
Lunghezza (Length)	mm	43	47	51
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,45	1,50	1,55
Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,15	1,20	1,25
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,30*	2,35*	2,40*

* Metodo con vibrazione

Tempo di cottura (Cooking time)	min	10
--	-----	----

Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Matricola tagliapenne 38°
66	F, G	BRONZO	20080935	T20190516
66	F, G	BRONZO	20140937	T20190516

DIFETTOSITA' (Defects)

	Campione	Standard
Corpi estranei (Foreign body)	1 kg	Assenti (Absent)
Odori sgradevoli (Extraneous odors)	1 kg	Assenti (Absent)
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)	1 kg	Assenti (Absent)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043066
			Data aggiornamento	12/07/2019

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
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 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 (<i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i>)		
Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1476
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	348
Grassi (<i>Fat</i>)	g	1,9
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,4
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	65,8
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	g	2,8
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	6,2
Proteine (<i>Protein</i>)	g	14
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,01

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043066
			Data aggiornamento	12/07/2019

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

Sostanza	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 (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

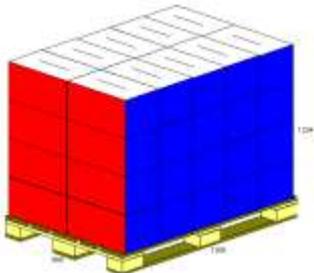
Il prodotto può contenere tracce di soia (*May contain traces of soy*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043066
			Data aggiornamento	12/07/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)

Film				
Velocità confezionamento (bpm)	88			
Cod. Prodotto (Product code)	IH31966			
Qualità (Quality)	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.335 H.330			
Cod. EAN (EAN code)	8008343700665			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	8,0g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IN13966			
Qualità (Quality)	onda C			
Misure interne (Internal size)	390x225x245			
Cod. ITF (ITF code)	48008343705507			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)
Peso cartone (Outer case weight)	337g		Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (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)	117cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL Bio Integrale	Codice Prodotto	2043066
			Data aggiornamento	12/07/2019
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 Esempio: 01.01.2022 L9001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 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)	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO		
	Su lato 2 (On side 2)	SCADENZA		

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): 06/05/2019 Aggiornamento tabella nutrizionale (Formicola) 12/07/2019 Aggiunto codice tagliapenne 38° e modificate lunghezza fresco da 50 ±5 a 52±4mm e lunghezza secco da 45±5 a 47±4mm (Formicola)