

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>147</b>
	<b>CONCHIGLIONI RIGATI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022147</b>
			Data aggiornamento	<b>03/11/2020</b>

<b>INGREDIENTI</b> (ingredients)	
<b>Semola di grano duro</b> ( <i>Durum wheat semolina</i> )	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, 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 cruscali</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. 396/2005 CE
<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>147</b>
	<b>CONCHIGLIONI RIGATI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022147</b>
			Data aggiornamento	<b>03/11/2020</b>

<b>PRODOTTO FINITO (Finished Product)</b>				
<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Peso singolo pezzo fresco</b> (one piece weight)	g		8,00	
<b>Volume specifico fresco</b> (Before drying specific volume)	l/Kg	6,00	6,10	6,20

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Spessore sopra rigo</b> (Thickness above rib)	mm	1,75	1,80	1,85
<b>Spessore sotto rigo</b> (Thickness below rib)	mm	1,35	1,40	1,45
<b>Peso 100 pezzi</b> (100 pieces weight)	g		660	
<b>Lunghezza</b> (Length)	mm	57	60	63
<b>Volume specifico secco</b> (Dry specific volume)	l/Kg	5,78	5,88	5,98
<b>Tempo di cottura espresso</b> (Cooking time)	minuti		13	

<b>Ricetta N°</b> (Recipe)	<b>Linea produzione</b> (Production line)	<b>Trafilazione</b> (Type of die)	<b>Trafila N°</b> (Die number)	<b>Spessore rulli</b> (Roller thickness)
<b>6147</b>	F	BRONZO	2053499	/

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)</b>	
<b>Colore</b> (Colour)	<b>Tipico</b> (Bronze)
<b>Odore</b> (Aroma)	<b>Tipico di grano</b> (wheat)
<b>Consistenza</b> (Texture)	<b>al dente</b> (firm to bite)

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


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

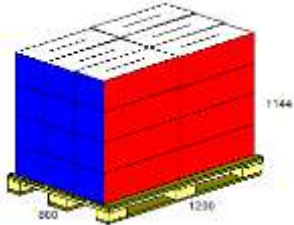
<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>147</b>
	<b>CONCHIGLIONI RIGATI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022147</b>
			Data aggiornamento	<b>03/11/2020</b>

<b>SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)</b>		
<b>Sostanza</b>	<b>Presente in ricetta (Presence in the recipe)</b>	<b>Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)</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 (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>147</b>
	<b>CONCHIGLIONI RIGATI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022147</b>
			Data aggiornamento	<b>03/11/2020</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>									
<b>Film</b>		<p>L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open". L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm</p> 							
Velocità confezionamento (bpm)	26								
Cod. Prodotto (Product code)	I07547								
Qualità (Quality)	carta 40 + PP 40								
Dimensioni (Measures)	F.435 H.380								
Cod. EAN (EAN code)	8008343201476								
Tipo confezione (Package type)	DFQ								
Peso confezione (Package weight)	500 g								
Peso busta (cello bag weight)	12,2g								
<b>Cartone (Outer case)</b>					<table border="1"> <tr> <td rowspan="2"><b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b></td> <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>			<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	Lato superiore (Upper side)
<b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b>	Lato superiore (Upper side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)							
	Lato inferiore (Lower side)	Nastro adesivo (Adhesive tape)							
Cod. Prodotto (Product code)	IR0147								
Qualità (Quality)	TUST/365/C								
Misure interne (Internal size)	590x250x240								
Cod. ITF (ITF code)	68008343201478								
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12								
Peso cartone (Outer case weight)	457g								

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>				
<b>Tipo di pallet (Pallet type)</b>		EPAL		
<b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>		6		
<b>Numero strati (Number per layers)</b>		4		
<b>N° cartoni x pallet (Cases per pallet)</b>		24		
<b>Altezza pallet (pallet height)</b>		115 cm		
<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>147</b>
	<b>CONCHIGLIONI RIGATI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2022147</b>
			Data aggiornamento	<b>03/11/2020</b>
<b>CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)</b>				
<b>Durabilità (Shelf life)</b>		<b>36 mesi</b>		
<b>Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)</b>		<p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Arizona)</p> <p>Esempio:  <b>01.01.2023</b>  <b>L0001RX</b>  <b>Y15:30 0101</b>  <b>PROD. 01.01.2020</b>  <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b>  <b>*(Italia, Arizona)</b></p> <p>dove: <b>L</b>=lotto, <b>O</b>=2020, <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 (Code to print on case)</b>	Su lato 1 (On side 1)	<b>SCADENZA</b> (non va stampato il codice di confezionamento)		
	Su lato 2 (On side 2)	<b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di confezionamento)		

<b>Etichetta salvafreschezza (Resealable label)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI (Yes)	<input type="checkbox"/> NO (No)	<b>Codice etichetta: I60165</b> 

**Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 05/05/2014 Aggiornato tempo di cottura da 13 a 12 minuti (Miracolo) 16/09/2019 Modificato codice film da I06147 a I06547; modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 26/11/2019 Aggiunta velocità confezionamento (Formicola) 24/03/2020 Modificata velocità confezionamento da 35 a 26 bpm (Formicola) 21/04/2020 Modificato cod. film da I06547 a I07547 ed aggiornata codifica film (Formicola) 09/10/2020 Aggiunto parametro Lunghezza pasta secca (Pinto) 03/11/2020 Aggiornata codifica film (Formicola)**