

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	3100003
			Data aggiornamento	30/09/2016

INGREDIENTI (<i>ingredients</i>)	
Riso Integrale (<i>Wholemeal Rice</i>)	36%
Mais Giallo (<i>Yellow Corn</i>)	32,5%
Mais Bianco (<i>White Corn</i>)	20%
Riso (<i>Rice</i>)	8%
Fecola di patata (<i>Potato Starch</i>)	3%
E471 (<i>Emusifier E471</i>)	0,5%
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua (<i>water</i>)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (MIX) (<i>raw material-Physical parameters</i>)	
Proteine (<i>Protein</i>)	7,5+1,5
Umidità (<i>Moisture</i>)	12+2
Ceneri (<i>Ashes</i>)	0,4/0,8 g/10
Glutine (<i>Gluten</i>)	< 10 mg/kg
Puntature nere (<i>black spot</i>)	< 25 / dm ²
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	< 25 / dm ³
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	< 20/ 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>)	≤ 0,20 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>)	≤ 1000 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	3
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	3100003
			Data aggiornamento	30/09/2016

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro (<i>Diameter</i>)	mm	1,80	1,85	1,90
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	245	250	255
PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
Colore (<i>Colour</i>)	Tipico (GIALLO SCURO) (<i>Typical</i>)			
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico (DELICATO, TIPICO DEL MAIS E DEL RISO) (<i>Typical</i>)			
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)			
DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Corpi estranei (<i>Foreign body</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)			Assenti (<i>Absent</i>)	
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)			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	3
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	3100003
			Data aggiornamento	30/09/2016

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (<i>Micro pasta values</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 10000 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 (<i>Nutritional information - Average Nutrition Values</i>)		
Energia (<i>Energy</i>)	kJ	1445
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	341
Grassi (<i>Fat</i>)	g	2,0
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturated</i>)	g	0,7
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	g	73,2
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	g	0,3
Fibre (<i>Dietary Fiber</i>)	g	3,1
Proteine (<i>Protein</i>)	g	6
Sale (<i>Salt</i>)	g	0,003



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	3100003
			Data aggiornamento	30/09/2016

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

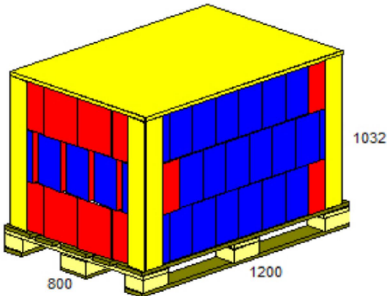
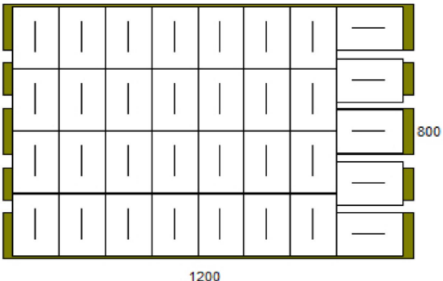
Sostanza (<i>Allergens</i>)	Presente in ricetta <i>Presence in the raw material</i>	Presente in stabilimento <i>(Presence in the same site of production)</i>
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconout</i>)	NO	NO
Crostacei e derivati (<i>Crustaceans and derivates</i>)	NO	NO
Farro e derivati (<i>Spelt and derivates</i>)	NO	NO
Glutine (<i>gluten</i>)	NO	NO
Gomma (<i>Rubber</i>)	NO	NO
Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>)	NO	NO
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	SI
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	SI
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>)	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	3100003
			Data aggiornamento	30/09/2016

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)

Film		NOTE:				
Cod. Prodotto (Product code)	I06603		<p>APPLICARE IL SEGUENTE BOLLINO DELLA MUTUABILITA' SUL RETRO DELLA CONFEZIONE: Spaghetti senza glutine Rummo - 400g Codice EAN-13</p>  			
Qualità (Quality)	Kraft 40 + PP 40					
Dimensioni (Measures)	230x330					
Cod. EAN-13 (EAN-13 code)	8008343880039					
Tipo confezione (Package type)	cuscono					
Peso confezione (Package weight)	400g					
Peso busta (cello bag weight)	6,1g					
Cartone (Outer case)		<p>Chiusura imballo (Closure of packing)</p> <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)					
Cod. Prodotto (Product code)	IRG003					
Qualità (Quality)	KMT363C					
Misure interne (Internal size)	190x130x285					
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	88008343880035					
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12					
Peso cartone (Outer case weight)	150g					

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)

Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	 
Cartoni per strato (Cases per layer)	33	
Numero strati (Number per layers)	3	
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	99	
Altezza pallet (pallet height)	103cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	interfaldia superiore + angolari + estensibile	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	3
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	3100003
			Data aggiornamento	30/09/2016
CODIFICA E DURABILITA' (<i>Coding and shelf life</i>)				
Durabilità (<i>Shelf life</i>)	24 MESI (<i>months</i>)			
Conservazione (<i>Storage conditions</i>)	Conservare in luogo fresco e asciutto (<i>Store in a cool dry place</i>)			
Codici da stampare sul retro della confezione (<i>Code to print on pack</i>)	<p>B) + Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + lotto di produzione + codice confezionamento Ad esempio: B) 01/01/2018 L6001MX Y15:30 0101</p> <p>dove B)=Pastificio Mennucci, L=lotto, 6=2016, 001=data del calendario Giuliano, M=Mennucci, 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</p>			
Codici da stampare sul cartone (<i>Code to print on case</i>)	Su lato 1 (<i>On side 1</i>)	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento		
	Su lato 2 (<i>On side</i>)	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento		

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