

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			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>Emulsifier 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	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	30/09/2016

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Larghezza (<i>Width</i>)	mm	2,90	2,95	3,00
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	245	250	255
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,50	1,55	1,60
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>)		11	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	Rummo Gluten Free	Linguine	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	30/09/2016

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 10000 u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente (absent) in 25g
Muffe (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values)		
Energia (Energy)	kJ	1445
Energia (Energy)	kcal	341
Grassi (Fat)	g	2,0
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,7
Carboidrati (Carbohydrate)	g	73,2
di cui zuccheri (of which sugar)	g	0,3
Fibre (Dietary Fiber)	g	3,1
Proteine (Protein)	g	6
Sale (Salt)	g	0,003


RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	30/09/2016

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

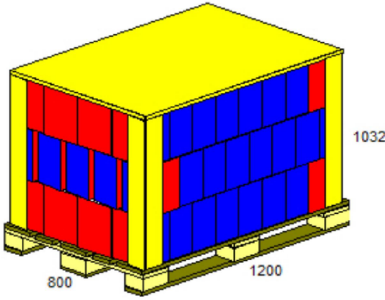
Sostanza (<i>Allergens</i>)	Presente in ricetta <i>Presence in the raw material</i>	Presente in stabilimento <i>(Presence in the same site of production)</i>
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<i>coconut</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	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	30/09/2016

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)

Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (Product code)	I06613	APPLICARE IL BOLLINO DELLA MUTUABILITA' SUL RETRO DELLA CONFEZIONE: Linguine senza glutine Rummo - 400g Codice EAN-13		
Qualità (Quality)	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	230x330			
Cod. EAN (EAN code)	8008343880138			
Tipo confezione (Package type)	cuscono			
Peso confezione (Package weight)	400g			
Peso busta (cello bag weight)	6,1g			
Cartone (Outer case)		Chiusura imballo <i>(Closure of packing)</i>	Lato superiore (Upper side)	nastro adesivo (adhesive tape)
Cod. Prodotto (Product code)	IRG013		Lato inferiore (Lower side)	nastro adesivo (adhesive tape)
Qualità (Quality)	KMT363C			
Misure interne (Internal size)	190x130x285			
Cod. ITF (ITF code)	88008343880134			
N° confezioni x cartone <i>(N° packages per case)</i>	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)	interfalda superiore + angolari + estensibile	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Linguine</i>	Codice Prodotto	3100013
			Data aggiornamento	30/09/2016

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)

Durabilità (Shelf life)	24 MESI (months)	
Conservazione (Storage conditions)	Conservare in luogo fresco e asciutto (Store in a cool dry place)	
Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i>	B) + Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + lotto di produzione + codice confezionamento Ad esempio: B) 01/01/2018 L6001MX Y15:30 0101	
	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	
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)