

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	3020013
			Data aggiornamento	13/03/2019

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	100% SUPER SPECIALE Santacroce (se presente) con uno tra Candeal, Moramarco e Moderne Semolerie
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (<i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i>)	
Proteine (<i>Protein</i>)	≥ 13,90% s.s.
Umidità (<i>Moisture</i>)	≤ 15,50%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	≤ 0,90% s.s.
Glutine (<i>Gluten</i>)	≥ 12,00% s.s.
Indice di glutine (<i>Gluten Index</i>)	≥ 80
Sfarinati di grano tenero (<i>Common wheat</i>)	≤ 3%
Puntature nere (<i>black spot</i>)	≤ 5/dmq sul t.q.
Puntature cruscali (<i>brown spot</i>)	≤ 70/dmq sul t.q.
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. 396/2005 CE
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	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	3020013
			Data aggiornamento	13/03/2019

PRODOTTO FINITO (<i>Finished Product</i>)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro/Larghezza (<i>Diameter/Width</i>)	mm	3,27	3,30	3,37
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	240,0	260,0	280,0
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,50	1,55	1,60
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		10	
Ricetta N° (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Type of die</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	Peso canna pasta secca (<i>Dry pasta rod weight</i>)
	I	Bronzo	2052547	
PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)				
Colore (<i>Colour</i>)	Tipico al bronzo (<i>Bronze</i>)			
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico di grano (<i>wheat</i>)			
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)			
DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>)				
	Campione	Standard		
Corpi estranei (<i>Foreign body</i>)	1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)		
Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>)	1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)		
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)	1 kg	Assenti (<i>Absent</i>)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	3020013
			Data aggiornamento	13/03/2019

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁴ 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 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	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	g	3,1
Fibre (Fibre)	g	2,9
Proteine (Protein)	g	14,5
Sale (Salt)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	3020013
			Data aggiornamento	13/03/2019

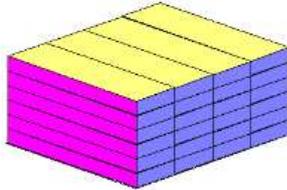
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (*Allergens or intolerances substances*)

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

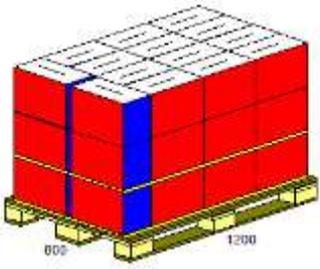
Il prodotto può contenere tracce di soia (*May contain traces of soy*)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto	3020013
			Data aggiornamento	13/03/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)

Film		NOTE					
Velocità confezionamento (bpm)	3x70 o 2x75	<p>La velocità di confezionamento deve essere di 70 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 3 macchine, di 75 battute/minuto quando lavorano 2 macchine.</p> <p>Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale</p>					
Cod. Prodotto (Product code)	I06213						
Qualità (Quality)	K40 + C40						
Dimensioni (Measures)	F.235 H.340						
Cod. EAN (EAN code)	8008343200134						
Tipo confezione (Package type)	Cuscino						
Peso confezione (Package weight)	500g						
Peso busta (cello bag weight)	6,4g						
Cartone (Outer case)							
Cod. Prodotto (Product code)	IR0213						
Qualità (Quality)	TRST/363/C						
Misure interne (Internal size)	330x170x285						
Cod. ITF (ITF code)	18008343200131						
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	24						
Peso cartone (Outer case weight)	281g	Chiusura imballo (Closure of packing)	<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)						

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)

Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL		<p align="center">INSERIRE L'INTERFALDA SOLO SUL PRIMO STRATO</p>
Cartoni per strato (Cases per layer)	14		
Numero strati (Number per layers)	3		
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	42		
Altezza pallet (pallet height)	103cm		
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile		
Volume pallet (Pallet volume)			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO 13
	LINGUINE	Rummo LL	Codice Prodotto 3020013
			Data aggiornamento 13/03/2019
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)			
Durabilità (Shelf life)	36 mesi		
Codici da stampare sul retro della confezione con vecchia grafica <i>(Code to print on pack)</i>	<p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Potrebbe contenere tracce di soia + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) Paese di molitura: Italia Esempio: 01.01.2021 L8001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2018 Potrebbe contenere tracce di soia Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) Paese di molitura: Italia</p> <p>dove: L=lotto, 8=2018, 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</p>		
	<p>Lettera indicante lo stabilimento di produzione + scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia) Esempio: A) 01.01.2021 L8001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2018 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia)</p> <p>dove: L=lotto, 8=2018, 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</p>		
Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	SCADENZA (non va stampato il codice di confezionamento)	
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)	

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

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 09/05/2016 Modificata larghezza crt da 195 a 180mm (Formicola) 22/09/2016 Modificata larghezza cartone da 180 a 170mm (Formicola) 01/02/2017 Modificata trafila da cod. 2052547 (bronzo) a 119978 (dual) (Formicola) 15/06/2017 Modificata palletizzazione da 42 a 48 crt/pallet e modificata disposizione confezioni nel cartone da 4x6 a 3x8 (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) Modificato paese di coltivazione del grano (Zotti) 12/06/2018 Modificato codice trafila da 119978 a

Revisato passo di certificazione del grano (L. 2007, 12/09/2006) Revisato corso crema da 2052547 a
2052547 (Formicola) 21/01/2019 Modificata nota su interfalde (Formicola)
13/03/2019 Aggiornamento info in inglese (Formicola)