

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo LL	Codice Prodotto	0004117
			Data aggiornamento	02/05/2019

INGREDIENTI (Ingredients)	
Patate fresche italiane (Italian fresh potato)	80%
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	10%
Fecola di patate (Potato starch)	6,5%
Farina di riso (Rice flour)	1,5%
Sale (Salt)	1,4%
Correttore di acidità: acido lattico (Acidity regulator: lactic acid)	0,45%
Conservante: acido sorbico (Preservative: sorbic acid)	0,08%
Aroma naturale (Natural flavor)	0,06%
Curcuma (Turmeric)	0,01%
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Physical-chemical parameters)	
pH (pH)	> 4,4
Attività dell'acqua (Aw)	> 0,93
Umidità (Moisture)	> 55%
Aflatossina B1 (Aflatoxin B1)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (total Aflatoxin)	≤ 4 µg/kg
OGM (GMO)	Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 1000 u.f.c./g
Stafilococchi aureus (Staphylococcus aureus)	≤ 10 u.f.c./g
Clostridi solfito riduttori (Clostridium sulfite reducers)	≤ 10 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente in 25g
Listeria monocytogenes (Listeria monocytogenes)	assente
Muffe (Moulds)	≤ 1000 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 1000 u.f.c./g

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo LL	Codice Prodotto	0004117
			Data aggiornamento	02/05/2019

MODALITA' DI PRODUZIONE (*Production operations*)

Il prodotto è realizzato aggiungendo purea di patate fresche a semola di grano duro, acqua, sale ed altri ingredienti. Dopo la preliminare fase di impasto e cottura si ha la formatura degli gnocchi che vengono poi confezionati in atmosfera protettiva, pastorizzati, refrigerati, imballati e stoccati in magazzino fino al momento della spedizione.

The product is made by adding fresh mashed potatoes to durum wheat semolina, water, salt and other ingredients. After the preliminary kneading and baking phase, the gnocchi is formed and then packaged in a protective atmosphere, pasteurized, refrigerated, packaged and stored in the warehouse until dispatch.

Tempo di cottura espresso (*Cooking time*) 2 minuti (*min*)

PARAMETRI ORGANOLETTICI (*Organoleptical Parameters*)

Il prodotto si presenta nel formato tradizionale, ha una consistenza soffice e corposa, colore giallo paglierino, delicato sapore di patata fresca.

The product comes in the traditional format, has a soft and full-bodied, straw-yellow color, delicate taste of fresh potato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (*Micro pasta values*)

Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 1000 u.f.c./g
Stafilococchi aureus (<i>Staphylococcus aureus</i>)	≤ 10 u.f.c./g
Clostridi solfito riduttori (<i>Clostridium sulfite reducers</i>)	≤ 10 u.f.c./g
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	assente in 25g
Listeria monocytogenes (<i>Listeria monocytogenes</i>)	assente
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 1000 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 1000 u.f.c./g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (*Nutritional information per 100g*)

Energia (<i>Energy</i>)	kJ	664
Energia (<i>Energy</i>)	kcal	159
Grassi (<i>Fats</i>)	g	0,4
di cui acidi grassi saturi (<i>of which saturates</i>)	g	0,1
Carboidrati (<i>Carbohydrates</i>)	g	33
di cui zuccheri (<i>of which sugars</i>)	g	0,1
Fibre (<i>Fibre</i>)	g	1,6
Proteine (<i>Protein</i>)	g	5
Sale (<i>Salt</i>)	g	1,4

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo LL	Codice Prodotto	0004117
			Data aggiornamento	02/05/2019

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

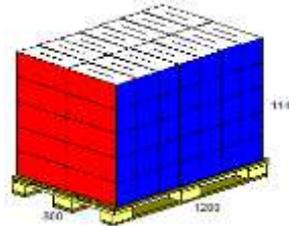
Sostanza (<i>Allergen</i>)	Presente in ricetta (<i>Presence in recipe</i>)	Presente in stabilimento (<i>Presence in the plant</i>)
Aglio (<i>garlic</i>)	NO	NO
Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>)	NO	NO
Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>)	NO	NO
Caffeina (<i>Caffeine</i>)	NO	NO
Cocco (<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>)	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*	SI (yes)*
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	117
	Gnocchi di patate	Rummo LL	Codice Prodotto	0004117
			Data aggiornamento	02/05/2019

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film				
Cod. Prodotto (Product code)	I06117			
Qualità (Quality)	Kraft paper 40 + PET 17,4 + PEEVOHPE 47,5			
Dimensioni (Measures)	F.390 H.250			
Cod. EAN (EAN code)	8008343201179			
Tipo confezione (Package type)	fondo quadro + pinna			
Peso confezione (Package weight)	500g			
Peso busta (cello bag weight)	12g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	nd			
Qualità (Quality)	onda EB			
Misure interne (Internal size)	390x160x200mm			
Cod. ITF (ITF code)	88008343201175			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	6	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	cavallotto (cardboard)
Peso cartone (Outer case weight)	354g		Lato inferiore (Lower side)	colla hotmelt (hotmelt glue)

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)	
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL
Cartoni per strato (Cases per layer)	14
Numero strati (Number per layers)	5
N° cartoni x pallet (Cases per pallet)	70
Altezza pallet (pallet height)	115cm
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile
Volume pallet (Pallet volume)	



RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	117
	Gnocchi di patate	Rummo LL	Codice Prodotto	0004117
			Data aggiornamento	02/05/2019
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)	12 mesi (12 months)			
Modalità di conservazione (Storage)	<p>Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto (max 25°C). Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.</p> <p><i>(The product must be stored in a cool and dry place (max 25°C). When the package is opened, the product must be kept in the fridge and consumed within 3 days. Product packed in a protective atmosphere. Do not pierce the package)</i></p>			
Codici da stampare sul retro della confezione nell'area dedicata (Code to print on pack)	<p>Scadenza (formato gg/mm/aaaa) + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione Esempio: 01.01.2020 L9001CX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019</p> <p>dove: L=lotto, 9=2019, 001=data del calendario Giuliano, C=Ciemme Alimentari, 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 (Code to print on case)	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	SCADENZA + LOTTO + PROD. + DATA DI PRODUZIONE		
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	/		

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 05/03/2019 Modificata composizione film da Kraft paper 40 + PET 17,4 + PEEVOHPE 47,5 a Poliammide 15µm + PP Cast 75µm e modificato passo taglio da 250 a 245mm (Formicola) 11/03/2019 Modificato peso cartone da 200 a 354g (Formicola) 02/05/2019 Modificata composizione film da Poliammide 15µm + PP Cast 75µm a Kraft paper 40 + PET 17,4 + PEEVOHPE 47,5 e modificato passo taglio da 245 a 250mm: il primo lotto in carta è il n°L9116C5 con scadenza 26/04/2020 (Formicola)