

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

INGREDIENTI (ingredients)	
Riso Integrale (Wholemeal Rice)	36%
Mais Giallo (Yellow Corn)	32,5%
Mais Bianco (White Corn)	20%
Riso (Rice)	8%
Fecola di patata (Potato Starch)	3%
E471 (Emulsifier E471)	0,5%
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)	Acqua (water)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (MIX) (raw material-Physical parameters)	
Proteine (Protein)	7,5+1,5
Umidità (Moisture)	12+2
Ceneri (Ashes)	0,4/0,8 g/10
Glutine (Gluten)	< 10 mg/kg
Puntature nere (black spot)	< 25 / dm ²
Puntature cruscali (brown spot)	< 25 / dm ³
Filth Test: frammenti di insetti (Insect fragment)	< 20/ 50g
Filth Test: peli di roditore (Rodent hair)	Assenti (absent)
Corpi estranei (Foreign matters)	Assenti (absent)
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE MATERIE PRIME (raw material - Chemical parameters)	
Residui Fitosanitari (Pesticides)	secondo reg. (CE) n° 396/2005 e smi
Piombo (Lead)	≤ 0,20 mg/kg
Cadmio (Cadmium)	≤ 0,20 mg/kg
Aflatossina B1 (Aflatoxyn B1)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (total Aflatoxyn)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (Ocratoxyn A)	≤ 3 µg/kg
Deossinivalenolo (Deoxynivalenol)	≤ 750 µg/kg
Zearaleone (Zearaleone)	≤ 50 µg/kg
Fumonisine (Fumoninsin)	≤ 1000 µg/kg
OGM (GMO)	Assenti (absent)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME (raw material - microbiological parameters)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 1.500 u.f.c./g
Muffe (Moulds)	≤ 1.500 u.f.c./g
Lieviti (Yeasts)	≤ 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 (Dimensional Parameters - dry pasta)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro (Diameter)	mm	1,80	1,85	1,90
Lunghezza (Length)	mm	245	250	255
PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Colore (Colour)	Tipico (GIALLO SCURO) (Typical)			
Odore (Aroma)	Tipico (DELICATO, TIPICO DEL MAIS E DEL RISO) (Typical)			
Consistenza (Texture)	al dente (firm to bite)			
DIFETTOSITA' (Defects)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Corpi estranei (Foreign body)			Assenti (Absent)	
Odori sgradevoli (Extraneous odors)			Assenti (Absent)	
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)			Assenti (Absent)	
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti (minutes)		10	

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

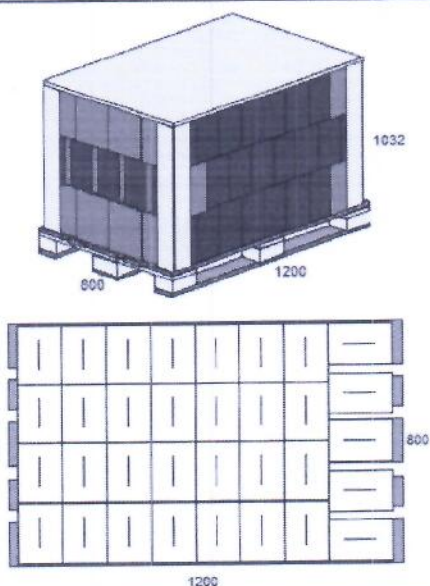
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 10000 u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente (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	3
	Rummo Gluten Free	Spaghetti	Codice Prodotto	3100003
			Data aggiornamento	30/09/2016
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)				
Sostanza (Allergens)	Presente in ricetta Presence in the raw material)	Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)		
Aglione (garlic)	NO	NO		
Arachidi e derivati (Peanut and derivatives)	NO	NO		
Avena e derivati (Oats and derivatives)	NO	NO		
Caffeina (Caffeine)	NO	NO		
Cocco (coconut)	NO	NO		
Crostacei e derivati (Crustaceans and derivatives)	NO	NO		
Farro e derivati (Spelt and derivatives)	NO	NO		
Glutine (gluten)	NO	NO		
Gomma (Rubber)	NO	NO		
Grano e derivati (Wheat and derivatives)	NO	NO		
Kamut e derivati (kamut and derivatives)	NO	NO		
Kiwi (kiwi fruit)	NO	NO		
Latte e derivati (milk and derivatives)	NO	NO		
Lievito (Yeast)	NO	NO		
Lupini e derivati (Lupin and derivatives)	NO	SI		
Mostarda e derivati (Mustards and derivatives)	NO	NO		
Molluschi e derivati (molluscs and derivatives)	NO	NO		
Noci e derivati (Nuts and derivatives)	NO	NO		
Orzo (Barley)	NO	NO		
Pesce e derivati (Fish and derivatives)	NO	NO		
Pinoli (Pine nuts)	NO	NO		
Rapa e derivati (celeriac/celeriac derivatives)	NO	NO		
Sedano e derivati (Celery/celery derivatives)	NO	NO		
Segale e derivati (Rye and derivatives)	NO	NO		
Sesamo e derivati (Sesame and derivatives)	NO	NO		
Soia (Soya and derivatives)	NO	SI		
Solfiti (Sulphites)	NO	NO		
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivatives/albumen)	NO	NO		
Aromi (Flavourings)	Assenti (Absent)			
Conservanti (Preservatives)	Assenti (Absent)			

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)	106603	APPLICARE IL SEGUENTE BOLLINO DELLA MUTUABILITA' SUL RETRO DELLA CONFEZIONE: Spaghetti senza glutine Rummo - 400g Codice EAN-13 		
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)				
Cod. Prodotto (Product code)	1RG003			
Qualità (Quality)	KMT363C			
Misure interne (Internal size)	190x130x285			
Cod. ITF-14 (ITF-14 code)	88008343880035			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	nastro adesivo (adhesive tape)
Peso cartone (Outer case weight)	150g		Lato inferiore (Lower side)	nastro adesivo (adhesive tape)

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	3
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Spaghetti</i>	Codice Prodotto	3100003
			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 (Code to print on pack)	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 (Code to print on case)	Su lato 1 (On side 1)	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento	
	Su lato 2 (On side 2)	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento	

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

Fho 7K

RUMMO S.p.A.
 Z.I. Ponte Valentino Area ASI
 82100 BENEVENTO
 Partita IVA 01 415 030 621

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100066
			Data aggiornamento	16/10/2017

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%
Umidità (<i>Moisture</i>)	< 14%
Ceneri (<i>Ashes</i>)	0,4/0,8 g/10
Glutine (<i>Gluten</i>)	< 10 mg/kg
Puntature nere (<i>black spot</i>)	< 13 / dm ²
Puntature cruscaie (<i>brown spot</i>)	< 80 / dm ²
Filth Test: frammenti di insetti (<i>Insect fragment</i>)	< 10 / 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
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>)	≤ 1000 µg/kg
OGM (<i>GMO</i>)	soglie di tolleranza secondo Reg. CE n°1829 e 1830 del 2003
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME (<i>Raw material - Microbiological parameters</i>)	
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	≤ 5*10 ⁵ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 10 ⁴ u.f.c./g
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	assente/25g
Muffe (<i>Moulds</i>)	≤ 2.500 u.f.c./g
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	≤ 2.500 u.f.c./g

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (<i>Dimensional Parameters - before drying pasta</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	45	50	55
Volume specifico fresco (<i>Before drying specific volume</i>)	l/Kg	2,90	2,95	3,00

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100066
			Data aggiornamento	16/10/2017

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA <i>(Dimensional Parameters - dry pasta)</i>				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno <i>(Diameter)</i>	mm	8,3	8,5	8,7
Lunghezza <i>(Length)</i>	mm	40	45	50
Spessore sopra rigo <i>(Thickness above rib)</i>	mm	1,45	1,50	1,55
Spessore fondo rigo <i>(Thickness below rib)</i>	mm	1,20	1,25	1,30
Volume specifico secco <i>(Dry specific volume)</i>	l/Kg	2,75	2,80	2,85

PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)				
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
		Bronzo	54749	/
PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Colore (Colour)		Tipico (GIALLO SCURO) (Typical)		
Odore (Aroma)		Tipico (DELICATO, TIPICO DEL MAIS E DEL RISO) (Typical)		
Consistenza (Texture)		al dente (firm to bite)		
DIFETTOSITA' (Defects)				
	U.M.	Campione	Standard	Max
Corpi estranei (Foreign body)			Assenti (Absent)	
Odori sgradevoli (Extraneous odors)			Assenti (Absent)	
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)			Assenti (Absent)	
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti (minutes)		12	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100066
			Data aggiornamento	16/10/2017

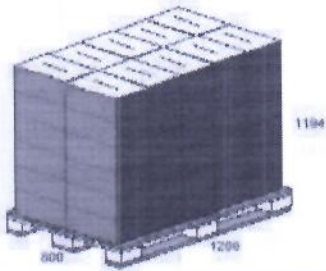
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 10000 u.f.c./g
Coliformi (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (Salmonella)	assente (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		0,0025

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Rummo Gluten Free	Penne Rigate	Codice Prodotto	3100066
			Data aggiornamento	16/10/2017
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)				
Sostanza (Allergens)	Presente in ricetta Presence in the raw material)		Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)	
Aglio (garlic)	NO		NO	
Arachidi e derivati (Peanut and derivates)	NO		NO	
Avena e derivati (Oats and derivates)	NO		NO	
Caffeina (Caffeine)	NO		NO	
Cocco (coconut)	NO		NO	
Crostacei e derivati (Crustaceans and derivates)	NO		NO	
Farro e derivati (Spelt and derivates)	NO		NO	
Glutine (gluten)	NO		NO	
Gomma (Rubber)	NO		NO	
Grano e derivati (Wheat and derivates)	NO		NO	
Kamut e derivati (kamut and derivates)	NO		NO	
Kiwi (kiwi fruit)	NO		NO	
Latte e derivati (milk and derivates)	NO		NO	
Lievito (Yeast)	NO		NO	
Lupini e derivati (Lupin and derivates)	NO		NO	
Mostarda e derivati (Mustards and derivates)	NO		NO	
Molluschi e derivati (molluscs and derivates)	NO		NO	
Noci e derivati (Nuts and derivates)	NO		NO	
Orzo (Barley)	NO		NO	
Pesce e derivati (Fish and derivates)	NO		NO	
Pinoli (Pine nuts)	NO		NO	
Rapa e derivati (celeriac/celeriac derivates)	NO		NO	
Sedano e derivati (Celery/celery derivates)	NO		NO	
Segale e derivati (Rye and derivates)	NO		NO	
Sesamo e derivati (Sesame and derivates)	NO		NO	
Soia (Soya and derivates)	NO		NO	
Solfiti (Sulphites)	NO		NO	
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivates/albumen)	NO		NO	
Aromi (Flavourings)	Assenti (Absent)			
Conservanti (Preservatives)	Assenti (Absent)			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100066
			Data aggiornamento	16/10/2017

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto (Product code)	I06766			
Qualità (Quality)	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni (Measures)	F.335 H.300			
Cod. EAN (EAN code)	8008343880664			
Tipo confezione (Package type)	DFQ			
Peso confezione (Package weight)	400g			
Peso busta (cello bag weight)	7,2g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IRG266			
Qualità (Quality)	TBMFUST34263EB			
Misure interne (Internal size)	350x225x165mm			
Cod. ITF (ITF code)	88008343880660			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	colla e/o nastro adesivo
Peso cartone (Outer case weight)	350g		Lato inferiore (Lower side)	colla e/o nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)		
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	
Cartoni per strato (Cases per layer)	10	
Numero strati (Number per layers)	6	
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	60	
Altezza pallet (pallet height)	120cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Rummo Gluten Free</i>	<i>Penne Rigate</i>	Codice Prodotto	3100066
			Data aggiornamento	16/10/2017

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)			
Durabilità (Shelf life)	24 MESI (months)		
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)	Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + Lotto di produzione + Codice confezionamento Esempio: 01/01/2019 L7001CX Y15:30 0101 dove L =lotto, 7 =2017, 001 =data del calendario Giuliano, C =Castiglioni, Y =linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30 =orario di confezionamento, 0101 giorno e mese di confezionamento		
Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)	Su lato 1 (On side 1)	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento	
	Su lato 2 (On side 2)	/	

Etichetta salvafreschezza (Resealable label)	☒ SI (Yes)	☐ NO (No)	Codice etichetta: I60112
---	--	----------------------------------	---

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


RUMMO S.p.A.
Z.I. Ponte Valentino Area ASI
82100 BENEVENTO
Partita IVA 01415030621