RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Fusilli	*Rummo L.L. new pack in carta*	Codice Prodotto	3022048
			Data aggiornamento	19/11/2015

INGREDIENTI *(ingredients)*	
Semola di grano duro *(Durum wheat semolina)*	100% super speciale
Coadiuvante tecnologico *(Processing aid)*	Acqua *(water)*
CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA *(Durum wheat semolina-Physical parameters)*	
Proteine *(Protein)*	≥ 13,90% s.s.
Umidità *(Moisture)*	≤ 15,50%
Ceneri *(Ashes)*	≤ 0,90% s.s.
Glutine *(Gluten)*	> 12,00%
Indice di glutine *(Gluten Index)*	≥ 75
Sfarinati di grano tenero *(Common wheat)*	≤ 3%
Puntature nere *(black spot)*	≤ 5/dm^2 t.q.
Puntature cruscali *(brown spot)*	≤ 70/dm^2 t.q.
Filth Test: frammenti di insetti *(Insect fragment)*	≤ 25/50g
Filth Test: peli di roditore *(Rodent hair)*	assenti *(absent)*
Corpi estranei *(Foreign matters)*	assenti *(absent)*
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA *(Durum wheat semolina - 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)*	≤ 500 µg/kg
OGM *(GMO)*	Assenti *(absent)*
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA *(Durum wheat semolina - 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	48
	Fusilli	*Rummo L.L. new pack in carta*	Codice Prodotto	3022048
			Data aggiornamento	19/11/2015

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA *(Dimensional Parameters)*				
	U.M.	**Min**	**Standard**	**Max**
Diametro esterno *(Diameter)*	mm	10	10,50	11
Spessore *(Thickness)*	mm	1,28	1,33	1,38
Lunghezza *(Lenght)*	mm	38,00	43,00	48,00
Passo 4 spire	mm	11	13	15
Volume specifico secco *(Dry specific volume)*	l/Kg	3,35	3,40	3,45

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		

PARAMETRI FISICI *(Physical Parameters)*				
Tempo di cottura espresso *(Cooking time)*	minuti		9	

PARAMETRI ORGANOLETTICI *(Organoleptical Parameters)*	
Odori sgradevoli *(Extraneous odors)*	Assenti *(Absent)*
Sapori sgradevoli *(Extraneous tastes)*	Assenti *(Absent)*

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)*	Kcal	356
Energia *(Energy)*	KJ	1510
Proteine *(Protein)*	g	14,5
Carboidrati *(Carbohydrate)*	g	69,5
di cui zuccheri *(Sugar)*	g	3,1
Grassi *(Fat-Total)*	g	1,6
di cui saturi *(Saturated)*	g	0,3
Fibre *(Dietary Fiber)*	g	2,9
Sale *(Salt)*	g	0,005

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 *(coconout)*	NO	NO
Crostacei e derivati *(Crustaceans and derivates)*	NO	NO
Farro e derivati *(Spelt and derivates)*	NO	NO
Glutine *(gluten)*	SI *(yes)*	SI (yes)
Gomma *(Rubber)*	NO	NO
Grano e derivati *(Wheat and derivates)*	SI	SI
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	SI (yes)
Aromi *(Flavourings)*	Assenti *(Absent)*	
Conservanti *(Preservatives)*	Assenti *(Absent)*	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Fusilli	***Rummo L.L. new pack in carta***	Codice Prodotto	**3022048**
			Data aggiornamento	**19/11/2015**

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO *(Packaging Parameters)*

Film		**NOTE**
Cod. Prodotto *(Product code)*	I06248	L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open". L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm
Cartone *(Outer case)*		
Cod. Prodotto *(Product code)*	IR0248	
Qualità *(Quality)*	TRST/363/C	
Misure interne *(Internal size)*	395x260x280mm	
Cod. ITF *(ITF code)*	48008343200484	
N° confezioni x cartone *(N° packages per case)*	16	**Chiusura imballo** *(Closure of packing)* — Lato superiore *(Upper side)*: Nastro adesivo *(Adhesive tape)*
Peso cartone *(Outer case weight)*	395g	**Chiusura imballo** *(Closure of packing)* — 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)*	9
Numero strati *(Number per layers)*	3
N°cartoni x pallet *(Cases per pallet)*	27
Altezza pallet *(pallet height)*	102mm
Legatura pallet *(Pallet tying)*	Estensibile
Volume pallet *(Pallet volume)*	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	48
	Fusilli	***Rummo L.L. new pack in carta***	Codice Prodotto	**3022048**
			Data aggiornamento	**19/11/2015**

CODIFICA E DURABILITA' *(Coding and shelf life)*		
Durabilità *(Shelf life)*	**36 MESI**	
Codici da stampare sulla confezione *(Code to print on pack)*	**Scadenza + Lotto di Produzione + Codice di Confezionamento.** Ad esempio per un formato prodotto e confezionato in data 01.01.2013 alle ore 15.30, va stampato: **01.01.2016** **L3001RX** **Y1530 0101** Dove: **L** sta per Lotto di Produzione, **3** l'anno di produzione, **001** il giorno dell'anno d'inizio produzione (calendario Giuliano), **R** indica che è stato prodotto nello stabilimento RUMMO, **X** indica la linea di Produzione, **Y** la linea di Confezionamento, **1530** l'ora 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** (non va stampato il codice di confez.)
	Su lato 2 *(On side 2)*	**LOTTO** (non va stampato il codice di confez.)

Etichetta salvafreschezza *(Resealable label)*	SI *(Yes)* ☒	NO *(No)* ☐	**Codice etichetta: I60165**

Ultima revisione apportata e data:
(Last revision and date) 06/03/13 Aggiornato taglio fresco e secco (Miracolo) 19/06/13 Aggioranto valore spessore, inserito valore passo 4 spire (Miracolo) 01/07/13 Modificata qualità film da K45+C30 a K40+C40 (Formicola) 01/07/14 Aggiunta trafila 201405114 (Miracolo) 07/07/14 Per evitare intasamento tubo formatore sono stati modificati i valori di taglio fresco da 40/45/50 a 43/48/53, volume fresco da 3,55/3,60/3,65 a 3,50/3,55/3,60, volume secco 3,40/3,45/3,50 a 3,35/3,40/3,45 (Formicola)