

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne rigate	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	3024066
			Data aggiornamento	30/10/2015

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	100%
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)	Acqua (water)
CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (Raw material - Physical parameters)	
Proteine (Protein)	≥ 13,90%
Umidità (Moisture)	≤ 15,50%
Ceneri (Ashes)	≤ 0,90%
Glutine (Gluten)	≥ 12,00%
Indice di glutine (Gluten index)	≥ 80
Grano tenero (Common wheat)	≤ 3%
Puntature nere (black spot)	≤ 13 / dm ² sul t.q.
Puntature cruscaie (brown spot)	≤ 80 / dm ² sul 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 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 (Aflatoxin B1)	≤ 2 µg/kg
Aflatossine totali (total Aflatoxin)	≤ 4 µg/kg
Ocratossina A (Ochratoxin 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 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

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters - before drying pasta)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	45	50	55
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	2,70	2,75	2,80

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne rigate	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	3024066
			Data aggiornamento	30/10/2015

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA <i>(Dimensional Parameters - dry pasta)</i>				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno <i>(Diameter)</i>	mm	8,15	8,20	8,25
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	1,15	1,20	1,25
Righe <i>(Ribs)</i>	n°	/	16	/
Volume specifico secco <i>(Dry specific volume)</i>	l/Kg	2,55	2,60	2,65

PARAMETRI DI PRODUZIONE <i>(Production Parameters)</i>				
Ricetta <i>(Recipe)</i>	Linea produzione <i>(Production line)</i>	Trafilazione <i>(Die type)</i>	Trafila N° <i>(Die number)</i>	Spessore rulli <i>(Roller thickness)</i>
		bronzo	2011662	/

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Colore (Colour)	Giallo ambra (Amber yellow)			
Odore (Aroma)	Tipico di grano (Wheat)			
Consistenza (Texture)	al dente (firm to bite)			
DIFETTOSITA' (Defects)				
	Campione	Standard	Max	
Corpi estranei (Foreign body)	1 kg	Assenti (Absent)		
Odori sgradevoli (Extraneous odors)	1 kg	Assenti (Absent)		
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)	1 kg	Assenti (Absent)		
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti (minutes)		11	

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Penne rigate</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	3024066
			Data aggiornamento	30/10/2015

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO <i>(Micro pasta values)</i>	
Carica batterica totale <i>(Total Bacteria count)</i>	$\leq 2 \cdot 10^4$ u.f.c./g
Coliformi <i>(Coliforms)</i>	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. <i>(stafilococcus coag.)</i>	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli <i>(E. Coli)</i>	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella <i>(Salmonella)</i>	assente <i>(absent)</i> in 25g
Muffe <i>(Moulds)</i>	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti <i>(Yeasts)</i>	≤ 100 u.f.c./g

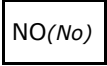
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi <i>(Nutritional information - Average Nutrition Values)</i>		
Energia <i>(Energy)</i>	kJ	1510
Energia <i>(Energy)</i>	kcal	356
Grassi <i>(Fat)</i>	g	1,6
di cui acidi grassi saturi <i>(of which saturated)</i>	g	0,3
Carboidrati <i>(Carbohydrate)</i>	g	69,5
di cui zuccheri <i>(of which sugar)</i>	g	3,1
Fibre <i>(Fibre)</i>	g	2,9
Proteine <i>(Protein)</i>	g	14,5
Sale <i>(Salt)</i>	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne rigate	Rummo Lenta Lavorazione	Codice Prodotto	3024066
			Data aggiornamento	30/10/2015
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 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)	SI	SI		
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	NO		
Aromi (Flavourings)	Assenti (Absent)			
Conservanti (Preservatives)	Assenti (Absent)			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Penne rigate</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	3024066
			Data aggiornamento	30/10/2015

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO <i>(Packaging Parameters)</i>				
Film		NOTE:		
Cod. Prodotto <i>(Product code)</i>	I06266	Le confezioni devono avere la saldatura superiore easy open		
Qualità <i>(Quality)</i>	Kraft 40 + PP 40			
Dimensioni <i>(Measures)</i>	F.335 H.320			
Cod. EAN-13 <i>(EAN-13 code)</i>	8008343200660			
Tipo confezione <i>(Package type)</i>	DFQ			
Peso confezione <i>(Package weight)</i>	500g			
Peso busta <i>(cello bag weight)</i>	7,8g			
Cartone <i>(Outer case)</i>				
Cod. Prodotto <i>(Product code)</i>				
Qualità <i>(Quality)</i>	onda EB			
Misure interne <i>(Internal size)</i>	460x250x190mm			
Cod. ITF-14 <i>(ITF-14 code)</i>	48008343200668			
N° confezioni x cartone <i>(N° packages per case)</i>	16	Chiusura imballo <i>(Closure of packing)</i>	Lato superiore (Upper side)	colla e/o nastro adesivo
Peso cartone <i>(Outer case weight)</i>	400g		Lato inferiore (Lower side)	colla e/o nastro adesivo

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE <i>(Pallets Parameters)</i>		
Tipo di pallet <i>(Pallet type)</i>	EPAL	
Cartoni per strato <i>(Cases per layer)</i>	7	
Numero strati <i>(Number per layers)</i>	5	
N°cartoni x pallet <i>(Cases per pallet)</i>	35	
Altezza pallet <i>(Pallet height)</i>	115cm	
Legatura pallet <i>(Pallet tying)</i>	estensibile	
Volume pallet <i>(Pallet volume)</i>		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Penne rigate</i>	<i>Rummo Lenta Lavorazione</i>	Codice Prodotto	3024066
			Data aggiornamento	30/10/2015
CODIFICA E DURABILITA' <i>(Coding and shelf life)</i>				
Durabilità <i>(Shelf life)</i>		36 MESI <i>(months)</i>		
Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i>		Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + lotto di produzione + codice confezionamento Esempio: 01/01/2018 L5001E Y15:30 dove L=lotto, 5=2015, 001=data del calendario Giuliano, E=Pezzullo di Eboli, Y=linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento		
Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i>	Su lato frontale <i>(On front side)</i>	PENNE RIGATE RUMMO LL 16x500g + Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + codice ITF-14		
Etichetta salvafreschezza <i>(Resealable label)</i>				Codice etichetta: I60165

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