

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>48</b>
	<b>FUSILLI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021048</b>
			Data aggiornamento	<b>23/02/2022</b>

**Pasta di semola di grano duro** (*Durum wheat semolina pasta*)

<b>INGREDIENTI</b> ( <i>ingredients</i> )	
<b>Semola di grano duro</b> ( <i>Durum wheat semolina</i> )	100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia
<b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )	Acqua ( <i>water</i> )
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Physical parameters</i> )	
<b>Proteine</b> ( <i>Protein</i> )	≥ 13,90% s.s.
<b>Umidità</b> ( <i>Moisture</i> )	≤ 15,50%
<b>Ceneri</b> ( <i>Ashes</i> )	≤ 0,90% s.s.
<b>Glutine</b> ( <i>Gluten</i> )	≥ 12,00% s.s.
<b>Indice di glutine</b> ( <i>Gluten Index</i> )	≥ 80
<b>Sfarinati di grano tenero</b> ( <i>Common wheat</i> )	≤ 3%
<b>Puntature nere</b> ( <i>black spot</i> )	≤ 5/dmq sul t.q.
<b>Puntature cruscali</b> ( <i>brown spot</i> )	≤ 70/dmq sul t.q.
<b>Filth Test: frammenti di insetti</b> ( <i>Insect fragment</i> )	≤ 25/50g
<b>Filth Test: peli di roditore</b> ( <i>Rodent hair</i> )	assenti
<b>Corpi estranei</b> ( <i>Foreign matters</i> )	assenti
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - Chemical parameters</i> )	
<b>Residui Fitosanitari</b> ( <i>Pesticides</i> )	secondo reg. (CE) n° 396/2005 e smi
<b>Piombo</b> ( <i>Lead</i> )	≤ 0,20 mg/kg
<b>Cadmio</b> ( <i>Cadmium</i> )	≤ 0,10 mg/kg
<b>Aflatossina B1</b> ( <i>Aflatoxyn B1</i> )	≤ 2 µg/kg
<b>Aflatossine totali</b> ( <i>total Aflatoxyn</i> )	≤ 4 µg/kg
<b>Ocratossina A</b> ( <i>Ocratoxyn A</i> )	≤ 3 µg/kg
<b>Deossinivalenolo</b> ( <i>Deoxynivalenol</i> )	≤ 750 µg/kg
<b>Zearaleone</b> ( <i>Zearaleone</i> )	≤ 50 µg/kg
<b>Fumonisine</b> ( <i>Fumoninsin</i> )	≤ 500 µg/kg
<b>OGM</b> ( <i>GMO</i> )	Assenti ( <i>absent</i> )
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA SEMOLA</b> ( <i>Durum wheat semolina - microbiological parameters</i> )	
<b>Carica batterica totale</b> ( <i>Total Bacteria count</i> )	≤ 2*10 <sup>5</sup> u.f.c./g
<b>Coliformi</b> ( <i>Coliforms</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Muffe</b> ( <i>Moulds</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> ( <i>Yeasts</i> )	≤ 1.500 u.f.c./g

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>48</b>
	<b>FUSILLI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021048</b>
			Data aggiornamento	<b>23/02/2022</b>

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Lunghezza</b> (Length)	mm	40,00	45,00	50,00
<b>Volume specifico fresco</b> (Before drying specific volume)	l/Kg	3,05*	3,10*	3,15*

<b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Min</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>
<b>Diametro esterno</b> (Diameter)	mm	10	10,50	11
<b>Spessore</b> (Thickness)	mm	1,28	1,33	1,38
<b>Lunghezza</b> (Length)	mm	35,00	40,00	45,00
<b>Passo 4 spire</b> (Length of 4 spokes)	mm	11	13	15
<b>Volume specifico secco</b> (Dry specific volume)	l/Kg	2,85*	2,90*	2,95*

\* Metodo con vibrazione

<b>PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)</b>				
<b>Ricetta N°</b> (Recipe)	<b>Linea produzione</b> (Production line)	<b>Trafilazione</b> (Type of die)	<b>Trafila N°</b> (Die number)	<b>Spessore rulli</b> (Roller thickness)
648	F, G	Bronzo	104344-201405114	
	D	Bronzo	20220102	

<b>PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)</b>				
	<b>U.M.</b>	<b>Espressa</b>	<b>Doppia</b>	<b>Rinvenimento</b>
<b>Tempo di cottura espresso</b> (Cooking time)	min/sec	8'	4'	1'

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)</b>	
<b>Odori sgradevoli</b> (Extraneous odors)	Assenti (Absent)
<b>Sapori sgradevoli</b> (Extraneous tastes)	Assenti (Absent)

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>48</b>
	<b>FUSILLI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021048</b>
			Data aggiornamento	<b>23/02/2022</b>

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)</b>	
<b>Carica batterica totale</b> (Total Bacteria count)	≤ 10000 u.f.c./g
<b>Coliformi</b> (Coliforms)	≤ 100 u.f.c./g
<b>Stafilococchi coagulasi pos.</b> (stafilococcus coag.)	≤ 100 u.f.c./g
<b>E. Coli</b> (E. Coli)	≤ 100 u.f.c./g
<b>Salmonella</b> (Salmonella)	assente (absent) in 25g
<b>Muffe</b> (Moulds)	≤ 100 u.f.c./g
<b>Lieviti</b> (Yeasts)	≤ 100 u.f.c./g

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

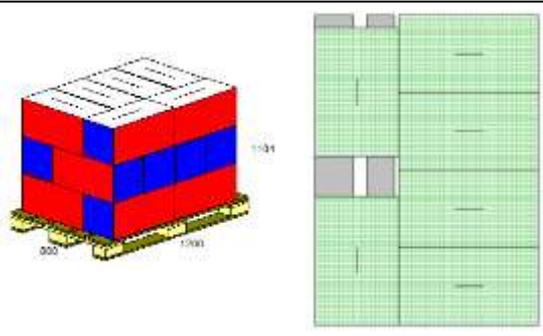
<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>48</b>
	<b>FUSILLI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021048</b>
			Data aggiornamento	<b>23/02/2022</b>

<b>SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)</b>		
<b>Sostanza (Allergens)</b>	<b>Presente in ricetta (Presence in the recipe)</b>	<b>Presente in stabilimento (Presence in the same site of production)</b>
<b>Aglio</b> ( <i>garlic</i> )	NO	NO
<b>Arachidi e derivati</b> ( <i>Peanut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Avena e derivati</b> ( <i>Oats and derivates</i> )	NO	NO
<b>Caffeina</b> ( <i>Caffeine</i> )	NO	NO
<b>Cocco</b> ( <i>coconut</i> )	NO	NO
<b>Crostacei e derivati</b> ( <i>Crustaceans and derivates</i> )	NO	NO
<b>Farro e derivati</b> ( <i>Spelt and derivates</i> )	NO	NO
<b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )	NO	NO
<b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )	SI (Yes)	SI (Yes)
<b>Kamut e derivati</b> ( <i>kamut and derivates</i> )	NO	NO
<b>Kiwi</b> ( <i>kiwi fruit</i> )	NO	NO
<b>Latte e derivati</b> ( <i>milk and derivates</i> )	NO	NO
<b>Lievito</b> ( <i>Yeast</i> )	NO	NO
<b>Lupini e derivati</b> ( <i>Lupin and derivates</i> )	NO	NO
<b>Mostarda e derivati</b> ( <i>Mustards and derivates</i> )	NO	NO
<b>Molluschi e derivati</b> ( <i>molluscs and derivates</i> )	NO	NO
<b>Noci e derivati</b> ( <i>Nuts and derivates</i> )	NO	NO
<b>Orzo</b> ( <i>Barley</i> )	NO	NO
<b>Pesce e derivati</b> ( <i>Fish and derivates</i> )	NO	NO
<b>Pinoli</b> ( <i>Pine nuts</i> )	NO	NO
<b>Rapa e derivati</b> ( <i>celeriac/celeriac derivates</i> )	NO	NO
<b>Sedano e derivati</b> ( <i>Celery/celery derivates</i> )	NO	NO
<b>Segale e derivati</b> ( <i>Rye and derivates</i> )	NO	NO
<b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )	NO	NO
<b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )	NO	NO
<b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )	NO	NO
<b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )	NO	NO
<b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )	Assenti ( <i>Absent</i> )	
<b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )	Assenti ( <i>Absent</i> )	

**Il prodotto può contenere tracce di soia e senape** (*May contain traces of soy and mustard*)

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>48</b>
	<b>FUSILLI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021048</b>
			Data aggiornamento	<b>23/02/2022</b>

<b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b>							
<b>Film</b>		<b>NOTE</b>					
<b>Velocità di confezionamento</b> (bpm)	50						
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	I07448						
<b>Qualità</b> (Quality)	COEX35 + CPP30						
<b>Dimensioni</b> (Measures)	F.475 H.390						
<b>Cod. EAN</b> (EAN code)	8008343230483						
<b>Tipo confezione</b> (Package type)	DFQ						
<b>Peso confezione</b> (Package weight)	1000 g						
<b>Peso busta</b> (cello bag weight)	11,1 g						
<b>Cartone (Outer case)</b>							
<b>Cod. Prodotto</b> (Product code)	IR0448						
<b>Qualità</b> (Quality)	TMFML/34263/BE						
<b>Misure interne</b> (Internal size)	510x250x310mm						
<b>Cod. ITF</b> (ITF code)	18008343230480						
<b>N° confezioni x cartone</b> (N° packages per case)	12	<b>Chiusura imballo</b> (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)			
<b>Peso cartone</b> (Outer case weight)	759 g		Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)			

<b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b>				
<b>Tipo di pallet</b> (Pallet type)	EPAL			
<b>Cartoni per strato</b> (Cases per layer)	6			
<b>Numero strati</b> (Number per layers)	3			
<b>N°cartoni x pallet</b> (Cases per pallet)	18			
<b>Altezza pallet</b> (pallet height)	111 cm			
<b>Legatura pallet</b> (Pallet tying)	Estensibile			
<b>Volume pallet</b> (Pallet volume)				

<b>RUMMO S.p.A.</b>	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b>		Codice RUMMO	<b>48</b>
	<b>FUSILLI</b>	<b>Rummo LL</b>	Codice Prodotto	<b>2021048</b>
			Data aggiornamento	<b>23/02/2022</b>

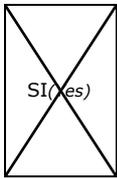
**CODIFICA E DURABILITA' FILM SENZA LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI  
(Coding and shelf life)**

<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>36 mesi</b>	
<b>Codici da stampare sul retro della confezione pasta prodotta da Paone</b> <i>(Code to print on pack)</i>	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(stampare i Paesi indicati sulla tracciabilità del fornitore) Esempio: <b>01.01.2023</b> <b>L0001RX</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2020</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(stampare i Paesi indicati sulla tracciabilità del fornitore)</b> Può contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b> May contain traces of <b>SOY</b> and <b>MUSTARD</b> Peut contenir des traces de <b>SOJA</b> et de <b>MOUTARDE</b> Kann Spuren von <b>SOJABOHNEN</b> und <b>SENF</b> enthalten Puede contener trazas de <b>SOJA</b> y <b>MOSTAZA</b> Kan sporen van <b>SOJA</b> en <b>MOSTERD</b> bevatten Kan indeholde spor af <b>SOJA</b> og <b>SENNEP</b> Kan innehålla spår av <b>SOJA</b> och <b>SENAPE</b> Pode conter vestígios de <b>SOJA</b> e <b>MOSTARDA</b> Saattaa sisältää pieniä määriä <b>SOIJAA</b> ja <b>SINAPPIA</b> Μπορεί να περιέχει ίχνη <b>σόγιας</b> και <b>σινάπης</b> dove: <b>L</b> =lotto, <b>0</b> =2020, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento	
	<b>Codici da stampare sul retro della confezione pasta prodotta a Benevento</b> <i>(Code to print on pack)</i>	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) Esempio: <b>01.01.2023</b> <b>L0001RX</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2020</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(Italia, Australia)</b> Può contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b> May contain traces of <b>SOY</b> and <b>MUSTARD</b> Peut contenir des traces de <b>SOJA</b> et de <b>MOUTARDE</b> Kann Spuren von <b>SOJABOHNEN</b> und <b>SENF</b> enthalten Puede contener trazas de <b>SOJA</b> y <b>MOSTAZA</b> Kan sporen van <b>SOJA</b> en <b>MOSTERD</b> bevatten Kan indeholde spor af <b>SOJA</b> og <b>SENNEP</b> Kan innehålla spår av <b>SOJA</b> och <b>SENAPE</b> Pode conter vestígios de <b>SOJA</b> e <b>MOSTARDA</b> Saattaa sisältää pieniä määriä <b>SOIJAA</b> ja <b>SINAPPIA</b> Μπορεί να περιέχει ίχνη <b>σόγιας</b> και <b>σινάπης</b> dove: <b>L</b> =lotto, <b>0</b> =2020, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento
<b>Codici da stampare sul cartone</b> <i>(Code to print on case)</i>		Su lato 1 <i>(On side 1)</i>
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	<b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di conf.)

**CODIFICA E DURABILITA' FILM CON LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI  
(Coding and shelf life)**

<b>Durabilità (Shelf life)</b>	<b>36 mesi</b>	
<b>Codici da stampare sul retro della confezione pasta prodotta da</b>	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(stampare i Paesi indicati sulla tracciabilità del fornitore) Esempio: <b>01.01.2023</b> <b>L0001RX</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2020</b>	

<p align="center"><b>Paone</b> (Code to print on pack)</p>	<p align="center"><b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(stampare i Paesi indicati sulla tracciabilità del fornitore)</b> dove: <b>L</b>=lotto, <b>0</b>=2020, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>R</b>=Rummo, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b>=linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b>=orario di confezionamento, <b>0101</b>=giorno e mese di confezionamento</p>	
<p align="center"><b>Codici da stampare sul retro della confezione pasta prodotta a Benevento</b> (Code to print on pack)</p>	<p align="center">Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) Esempio: <b>01.01.2023</b> <b>L0001RX</b> <b>Y15:30 0101</b> <b>PROD. 01.01.2020</b> <b>Paese di coltivazione del grano: UE e non UE</b> <b>*(Italia, Australia)</b> dove: <b>L</b>=lotto, <b>0</b>=2020, <b>001</b>=data del calendario Giuliano, <b>R</b>=Rummo, <b>X</b>=linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b>=linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b>=orario di confezionamento, <b>0101</b>=giorno e mese di confezionamento</p>	
<p><b>Codici da stampare sul cartone</b> (Code to print on case)</p>	<p>Su lato 1 (On side 1)</p>	<p align="center"><b>SCADENZA</b> (non va stampato il codice di confez.)</p>
	<p>Su lato 2 (On side 2)</p>	<p align="center"><b>PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO</b> (non va stampato il codice di confez.)</p>

<p><b>Etichetta salvafreschezza</b> (Resealable label)</p>		<p><b>Codice etichetta:</b> <b>Utilizzare le etichette del 175° anniversario codice I60180; quando queste non saranno più disponibili, utilizzare le etichette codice I60165</b></p>
--	---	--

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 27/09/2016 Modificata larghezza crt da 265 a 250mm (Formicola) 28/09/2016 Aggiornati parametri dimensionali: taglio fresco da 48 a 50mm, Vs fresco da 3,55 a 3,30 l/kg, taglio secco da 43 a 45mm, Vs secco da 3,40 a 3,20 l/kg (Formicola) 15/03/2017 Modificato Vs fresco da 3,30 a 3,15 l/kg (con metodo con vibrazione) e Vs secco da 3,20 a 3,05 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 19/07/2017 Modificata altezza crt da 320 a 310mm (Formicola) 03/08/2017 Modificata lunghezza fresco da 50 a 45mm, lunghezza secco da 45 a 40mm, Vs fresco da 3,15 a 3,10 l/kg e Vs secco da 3,05 a 2,95 l/kg (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche imballi con aggiunta data di produzione (Comentale) 03/04/2018 Modificato il tempo di cottura da 9 a 8 minuti (Formicola) 27/03/2019 Aggiornamento parametri chimici (Formicola) 22/05/2019 Modificato schema di palletizzazione (Formicola) 07/10/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola) 09/04/2020 Modificato cod. film da I06448 a I07448 ed aggiornata codifica film (Formicola) 10/04/2020 Aggiornata codifica prodotto di Paone (Formicola) 16/04/2020 Eliminata codifica con vecchio film (Formicola) 13/11/2020 Modificata codifica film (Formicola) 26/05/2021 Modificata origine del grano da Italia, Arizona ad Italia, Australia e modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Guarnieri) 26/11/2021 Modificata lunghezza e volume specifico secco da 2,95 a 2,90 (Pastore) 31/12/2021 inserita scritta Può contenere tracce di SOIA e SENAPE nella codifica film senza la scritta senape nella lista degli ingredienti (Zotti) 23/02/2022 inserita trafila per linea D (Pastore)*