

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	28/11/2023
Pasta di semola di grano duro (Durum wheat semolina pasta)				
INGREDIENTI (ingredients)				
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)		100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia		
Coadiuvante tecnologico (Processing aid)		Acqua		
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% s.s.		
Indice di glutine (Gluten Index)		≥ 80		
Sfarinati di grano tenero (Common wheat)		≤ 3%		
Puntature nere (black spot)		≤ 5/dmq sul t.q.		
Puntature cruscali (brown spot)		≤ 70/dmq sul t.q.		
Filth Test: frammenti di insetti (Insect fragment)		≤ 25/50g		
Filth Test: peli di roditore (Rodent hair)		assenti		
Corpi estranei (Foreign matters)		assenti		
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Chemical parameters)				
Residui Fitosanitari (Pesticides)		secondo reg. 396/2005 CE e smi		
Piombo (Lead)		≤ 0,20 mg/kg		
Cadmio (Cadmium)		≤ 0,10 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		
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	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	28/11/2023

PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza Mafalde (Mafalde Length)	mm		29	
Lunghezza Casarecce (Casarecce Length)	mm		30	
Lunghezza Spaghetti (Spaghetti Length)	mm		28	
Lunghezza Fettucce (Fettucce Length)	mm		28	
Lunghezza Fusilli (Fusilli Length)	mm		21	
Lunghezza Tubetti (Tubetti Length)	mm		17	
Lunghezza Maccheroncelli (Maccheroncelli Length)	mm		27	
Lunghezza Linguine (Linguine Length)	mm		27	
Volume specifico fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	2,10*	2,15*	2,20*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)					
		U.M.	Min	Standard	Max
Mafalde	Lunghezza (Lenght)	mm	24	26	28
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Larghezza (Width)	mm	14,60	14,80	15,00
Tripoline	Lunghezza (Lenght)	mm	23	25	27
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Larghezza (Width)	mm	8,30	8,40	8,50
Casarecce	Lunghezza (Lenght)	mm	25	27	29
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Larghezza (Width)	mm	8,40	8,50	8,60
Spaghetti	Lunghezza (Lenght)	mm	23	25	27
	Spessore (Thickness)	mm	1,85	1,90	1,95
Fettucce	Lunghezza (Lenght)	mm	23	25	27
	Spessore (Thickness)	mm	1,45	1,50	1,55
	Larghezza (Width)	mm	5,85	5,90	5,95
Fusilli	Lunghezza (Lenght)	mm	16	19	22
	Spessore (Thickness)	mm	1,40	1,45	1,50
	Diametro (Diameter)	mm	10,35	10,40	10,45
Tubetto	Lunghezza (Lenght)	mm	14	15	16
	Spessore (Thickness)	mm	1,25	1,30	1,35
	Diametro (Diameter)	mm	6,75	6,85	6,95
Tubettone	Lunghezza (Lenght)	mm	17	18	19
	Spessore (Thickness)	mm	1,25	1,30	1,35
	Diametro (Diameter)	mm	8,40	8,70	9,00
Maccheroncello	Lunghezza (Lenght)	mm	23	24	25
	Diametro (Diameter)	mm	5,65	5,75	5,85
	Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,53	1,58	1,63
Perciatiello	Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,30	1,35	1,40
	Lunghezza (Lenght)	mm	12	13	14
	Spessore (Thickness)	mm	1,10	1,15	1,20
Linguine	Diametro (Diameter)	mm	4,40	4,50	4,60
	Lunghezza (Lenght)	mm	23	25	27
	Spessore (Thickness)	mm	1,60	1,65	1,70
Mezza noce	Larghezza (Width)	mm	3,70	3,80	3,90
	Peso 10 pezzi (10 pieces weight)	g	4,80	5,00	5,20
	Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,55	1,60	1,65
Mezza noce	Spessore fondo rigo (Thickness below rib)	mm	1,35	1,40	1,45
	Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,00*	2,05*	2,10*

* Metodo con vibrazione

PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)				
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Spessore rulli (Roller thickness)
	F, G	BRONZO	20140734	/

PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		10	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)				
Valori di cottura (cooking value)	U.M.	Min	Standard	Max

Odori sgradevoli (Extraneous odors)		Assenti (<i>Absent</i>)
Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>)		Assenti (<i>Absent</i>)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	28/11/2023

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)		
Carica batterica totale (Total Bacteria count)		≤ 2*10 ⁴ 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 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	1510
Energia (Energy)	kcal	356
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui acidi grassi saturi (of which saturated)	g	0,3
Carboidrati (Carbohydrate)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugar)	g	3,1
Fibre (Fibre)	g	2,9
Proteine (Protein)	g	14,5
Sale (Salt)	g	0,005

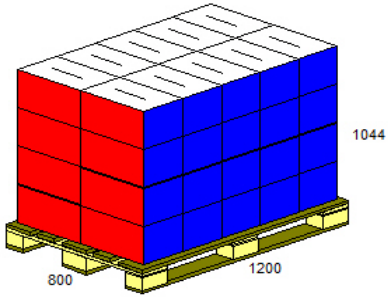
--

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	28/11/2023

SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)		
Sostanza	Presente in ricetta (Presence in the recipe)	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 (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 (Yes)	SI (Yes)
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	
Conservanti (Preservatives)	Assenti	

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO		74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto		3022374
			Data aggiornamento		28/11/2023
PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)					
Film			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 		
Velocità confezionamento (bpm)	88				
Cod. Prodotto (Product code)	I07374B				
Qualità (Quality)	K60 + K30				
Dimensioni (Measures)	F.335 H.310				
Cod. EAN (EAN code)	8008343200745				
Tipo confezione (Package type)	DFQ				
Peso confezione (Package weight)	500 g				
Peso busta (cello bag weight)	8,4 g				
Cartone (Outer case)					
Cod. Prodotto (Product code)	IR0374				
Qualità (Quality)	BKUSL/363/C				
Misure interne (Internal size)	360x220x225mm				
Cod. ITF (ITF code)	48008343203744				
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	16	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	colla (Glue)	
Peso cartone (Outer case weight)	372 g			colla (Glue)	

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)		
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	
Cartoni per strato (Cases per layer)	10	
Numero strati (Number per layers)	4	
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	40	
Altezza pallet (pallet height)	109 cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	74
	PASTA MISTA	RUMMO LL	Codice Prodotto	3022374
			Data aggiornamento	28/11/2023

CODIFICA E DURABILITA' FILM CON LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (Coding and shelf life)		
Durabilità (Shelf life)	36 mesi	
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) Esempio: 01.01.2024 L1001RXN Y15:30 0101 PROD. 01.01.2021 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia) dove: L =lotto, 1 =2021, 001 =data del calendario Giuliano, R =Rummo, X =linea di produzione (lettera o numero), N =film codice nuovo riciclabile, 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 (non va stampato il codice di confezionamento)
	Su lato 2 (On side 2)	PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)

Etichetta salvafreschezza (Resealable label)	SI(Yes)	NO(No)	Codice etichetta: i60182

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 10/09/2018 Aggiornati parametri dimensionali 09/10/2019 Aggiornato Paese origine grano (Formicola) 14/04/2020 Modificato cod. film da I06374 a I07374 ed aggiornata codifica film (Formicola) 04/11/2020 Aggiornato Paese origine grano (Zotti) 15/03/2021 Cambiato codice film, modificate dimensioni film da 315x310 a 335x310mm ed aggiornata codifica lotto (Formicola) 25/03/2021 Aumentati: Vs fresco e secco di 0,05 l/kg, lunghezza fresco e secco delle linguine di 2mm e lunghezza fresco e secco degli altri formati di 1mm (Formicola) 10/05/2021 modificata origine da Italia, Arizona a Italia, Arizona, Australia, modifcata chiusura cartone da nastro a colla (Zotti) 12/05/2021 Aumentata lunghezza linguine di 1mm ed aumentati Vs fresco e secco di 0,05 l/kg (Formicola) 18/05/2021 Aumentata lunghezza prodotto fresco e secco del formato linguine di 2mm (Pinto) 15/06/2021 Modificata origine del grano da Italia, Arizona, Australia ad Italia, Australia (Formicola) 10/08/2021 Modificata altezza crt da 215 a 225mm (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Guarnieri) 22/09/2021 Aggiornata lista allergeni (Pastore) 02/12/2021 inserita scritta Può contenere tracce di SOIA e SENAPE nella codifica film senza la scritta senape nella lista degli ingredienti (Zotti) 08/05/2023 inserito codice film I07374B (romano) 28/11/2023 inserito codice etichetta I60182 (romano)
