	SPECIFICA TECNICA	DI PRODOTTO	Codice RUMMO	88
RUMMO S.p.A. CASARECCE Rumi	CACADECCE	Dumma II	Codice Prodotto	3022088
	Rummo LL	Data aggiornamento	19/10/2022	

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

INGRED	IENTI (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.	
<b>Umidità</b> (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 DEL	LA SEMOLA (Durum wheat semolina - microbiological parameters)	
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 <sup>5</sup> 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	

	SPECIFICA TECNICA	Codice RUMMO	88	
RUMMO S.p.A. CASARECCE	CASADECCE	Dumme II	Codice Prodotto	3022088
	Rummo LL	Data aggiornamento	19/10/2022	

PRODOTTO FINITO (Finished Product)						
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)						
U.M. Min Standard Max						
<b>Lunghezza</b> (Length) g 45,0 50,0 55,0						
Volume specifico fresco (Before dry specific volume)	l/Kg					

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)					
	U.M.	Min	Standard	Max	
Diametro esterno (Diameter)	mm	8,40	8,90	9,40	
Lunghezza (Lenght)	mm	40,0	45,0	50,0	
Spessore (Thickness)	mm	1,35	1,40	1,45	
Volume specifico secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,25*	2,30*	2,35*	
* Metodo con vibrazione					
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		10		

Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)		Spessore rulli (Roller thickness)			
688	F, G	BRONZO	4	48797				
	D	BRONZO	20220629-30					
	DIFETTOSITA' (Defects)							
	Campione Standard							
Corpi estranei (Foreign body)			1 kg	Assenti (Absent)				
Odori sgradevoli (Extraneous odors)			1 kg	Assenti (Absent)				
Sapori sgradevoli (Extraneous tastes)			1 kg	Assenti (Absent)				

	SPECIFICA TECNICA	DI PRODOTTO	Codice RUMMO	88
RUMMO S.p.A.	CASARECCE	Rummo LL	Codice Prodotto	3022088
-	CASARECCE		Data aggiornamento	19/10/2022

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)				
Carica batterica totale (Total Bacteria count)	≤ 2*10 <sup>4</sup> 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				

	SPECIFICA TECNICA	DI PRODOTTO	Codice RUMMO	88
RUMMO S.p.A.	CASARECCE	Rummo LL	Codice Prodotto	3022088
	CASARECCE		Data aggiornamento	19/10/2022

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)			
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 (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				

<sup>\*</sup>Il prodotto può contenere tracce di soia e senape (May contain traces of soy and mustard)

	SPECIFICA TECNICA	Codice RUMMO	88	
RUMMO S.p.A.	CASARECCE	Rummo LL	Codice Prodotto	3022088
_			Data aggiornamento	19/10/2022

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)						
Film						
Velocità confezionamento (bpm)	88	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				
Cod. Prodotto (Product code)	I07288R					
Qualità (Quality)	K60 + C30					
Dimensioni (Measures)	F.335 H.330					
Cod. EAN (EAN code)	8008343200882					
Tipo confezione (Package type)	DFQ					
Peso confezione (Package weight)	500g	RUMMO				
Peso busta (cello bag weight)	9g					
Cartone (Outer o						
Cod. Prodotto (Product code)	IR0288	(E)				
<b>Qualità</b> (Quality)	BKUSL/363/C					
Misure interne (Internal size)	375x225x240mm					
Cod. ITF (ITF code)	48008343200880					
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)	356g		Lato inferiore (Lower side)	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	1144
Altezza pallet (pallet height)	115cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	Estensibile	Section 1
Volume pallet (Pallet volume)		200 1200

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	88				
RUMMO S.p.A.	CASARECCE		Rummo LL	Codice Prodotto	3022088			
- [		ASARECCE		Data aggiornamento	19/10/2022			
CODIFICA E DURABILITA' FILM SENZA LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI (Coding and shelf life)								
Durabilità (Shelf life)		36 mesi						
Codici da stampar retro della confez (Code to print on pa	ione	Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia)  Esempio:  01.01.2023  L0001RXN  Y15:30 0101  PROD. 01.01.2020  Paese di coltivazione  del grano: UE e non UE  *(Italia, Australia)  Può contenere tracce di SOIA e SENAPE  dove: L=lotto, 0=2020, 001=data del calendario Giuliano, R=Rummo, X=linea di produzione (lettera o numero), N=film riciclabile, Y=linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento, 0101=giorno e mese di confezionamento						
Codici da stampare sul ca (Code to print on case)	rtone	Su lato 1 (On side 1) Su lato 2 (On side 2)	,	on va stampato il codice di o RODUZIONE + LOTTO (nor confezionamento)				

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. + di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Austesempio:  01.01.2023  L0001RXN  Y15:30 0101  PROD. 01.01.2020  Paese di coltivazione  del grano: UE e non UE  *(Italia, Australia)  dove: L=lotto, 0=2020, 001=data del calendario Giuliano, R=Rummo, ) di produzione (lettera o numero), N=film riciclabile, Y=linea di confeziona (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento, 0101=giorno e ni 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)



NO(No)

Codice etichetta:
Utilizzare le etichette del 175°
anniversario codice I60180;
quando queste non saranno più
disponibili, utilizzare le etichette
codice I60165

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 05/02/2014 Aggiornata trafilazione da teflon a bronzo (Miracolo) 18/02/2014 Modificato volume specifico fresco da 2,75 a 2,85 e volume specifico secco da 2,60 a 2,70 (Formicola) 10/07/2014 Modificata altezza cartone da 280 a 250mm (Formicola) 30/09/2016 Modificato Vs fresco da 2,85 a 2,65 l/kg e Vs secco da 2,70 a 2,50 l/kg; modificate dimensioni crt da 395x230x250 a 370x225x235mm (Formicola) 07/06/2017 Modificate dimensioni crt da 370x225x235 a 375x225x240mm (Formicola) 05/09/2017 Modificati Vs fresco da 2,65 a 2,45 l/kg e Vs secco da 2,50 a 2,30 l/kg (con metodo con vibrazione) (Formicola) 18/09/2017 Aggiornata codifica film con aggiunta dicitura "Potrebbe contenere tracce di soia" (Formicola) 10/11/2017 Aggiornate codifiche film e cartone con aggiunta data di produzione (Comentale) 05/02/2018 Modificato tempo di cottura da 9 a 10 minuti (Formicola) 03/05/2018 Modificata la palletizzazione da 10x3=30 a 10x4=40 crt/pallet (Formicola) 23/09/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Pinto) 03/04/2020 Modificato cod. film da 106288 a 107288 ed aggiornata codifica film (Formicola) 09/11/2020 Aggiornata

codifica film (Formicola) 26/04/2021 Aggiunto film riciclabile (Formicola) 30/04/2021 Modificata origine del grano da Italia, Arizona a Italia, Arizona, Australia (Formicola) 05/05/2021 Modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 19/05/2021 Modificata origine del grano da Italia, Arizona, Australia ad Italia, Australia (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Guarnieri) 22/09/2021 Aggiornata lista allergeni (Pastore) 24/11/2021 inserita scritta Può contenere tracce di SOIA e SENAPE nella codifica film senza la scritta senape nella lista degli ingredienti (Zotti) 19/10/2022 Aggiunto codice trafila linea D (Pastore)