

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3220013
			Data aggiornamento	07/10/2022

INGREDIENTI (ingredients)	
Semola di grano duro (Durum wheat semolina)	SUPER SPECIALE 99,856%
Vitamine (Vitamins)	0,144% su pasta t.q. (ovvero 720g su 500kg di semola)
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	13
	LINGUINE	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3220013
			Data aggiornamento	07/10/2022

PRODOTTO FINITO (*Finished Product*)

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (*Dimensional Parameters*)

	U.M.	Min	Standard	Max
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	1,50	1,55	1,60
Diametro/Larghezza (<i>Diameter/Width</i>)	mm	3,27	3,30	3,37
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	240,0	260,0	280,0
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		10	

PARAMETRI DI PRODUZIONE (*Production Parameters*)

Ricetta N° (<i>Recipe</i>)	Linea produzione (<i>Production line</i>)	Trafilazione (<i>Type of die</i>)	Trafila N° (<i>Die number</i>)	Peso canna pasta secca (<i>Dry pasta rod weight</i>)
614	I	Bronzo	2052547	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (*Organoleptical Parameters*)

Colore (<i>Colour</i>)	Giallo ambrato (<i>Amber Yellow</i>)
Odore (<i>Aroma</i>)	Tipico di grano (<i>wheat</i>)
Consistenza (<i>Texture</i>)	al dente (<i>firm to bite</i>)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3220013
			Data aggiornamento	07/10/2022

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (*Micro pasta values*)

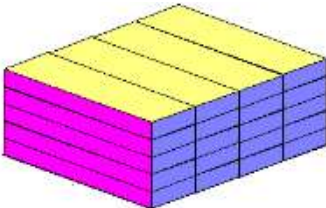
Carica batterica totale (<i>Total Bacteria count</i>)	$\leq 2 \cdot 10^4$ u.f.c./g
Coliformi (<i>Coliforms</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. (<i>stafilococcus coag.</i>)	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli (<i>E. Coli</i>)	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	assente in 25g
Muffe (<i>Moulds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

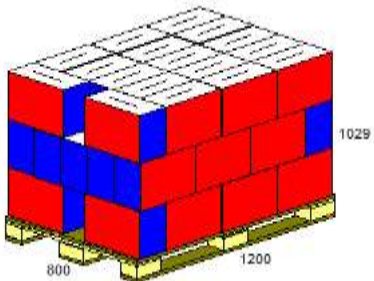
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (*Nutritional information*)

Energia (Energy)	Kcal	356
Energia (Energy)	KJ	1510
Proteine (Proteins)	g	14,5
Carboidrati (Carbohydrates)	g	69,5
di cui zuccheri (of which sugars)	g	3,1
Grassi (Fat)	g	1,6
di cui saturi (of which saturated)	g	0,3
Fibre (Fibre)	g	2,9
Sale (Salt)	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3220013
			Data aggiornamento	07/10/2022
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)				
Sostanza		Presente in ricetta	Presente in stabilimento	
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 (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		
Conservanti (Preservatives)		Assenti		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	13
	LINGUINE	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3220013
			Data aggiornamento	07/10/2022

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE		
Velocità di confezionamento (bpm)	3x55 o 2x65	La velocità di confezionamento deve essere di 60 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 3 macchine, di 70 battute/minuto quando lavorano 2 macchine. Il bucapacchi deve essere posizionato sotto la piega della saldatura longitudinale. Mettere da parte per il Controllo Qualità una confezione ogni 30 minuti.		
Cod. Prodotto (Product code)	IH17413			
Qualità (Quality)	K.40 + C.40			
Dimensioni (Measures)	F.220 H.335			
Cod. EAN (EAN code)	010978200135			
Tipo confezione (Package type)	Cuscino			
Peso confezione (Package weight)	454g			
Peso busta (cello bag weight)	5,9g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IRU013			
Qualità (Quality)	BKUSL/363/C			
Misure interne (Internal size)	315x150x285mm			
Cod. ITF (ITF code)	10010978200132			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	20			
Peso cartone (Outer case weight)	238g	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)
			Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)				
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL			
Cartoni per strato (Cases per layer)	17			
Numero strati (Number per layers)	3			
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	51			
Altezza pallet (pallet height)	103cm			
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile			
Volume pallet (Pallet volume)				

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO 13
	LINGUINE	Rummo LL USA	Codice Prodotto 3220013
			Data aggiornamento 07/10/2022
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)			
Durabilità (Shelf life)	36 mesi		
Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i>	Scadenza (formato MM/GG/AAAA) + Lotto di produzione + Codice di confezionamento Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data 01 Marzo 2019 , alle ore 15:30 , va stampato sulla confezione: 03.01.2022 L9061RX Y1530 0103 Dove: L sta per lotto di produzione 9 sta per l'anno di produzione 061 indica il giorno dell'anno di inizio produzione (secondo il calendario Giuliano) R indica che è stato prodotto nello stabilimento Rummo X indica la linea di produzione Y indica la linea di confezionamento 1530 l'ora di confezionamento 0103 indica il giorno e il mese di confezionamento		
Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i>	Su lato 1 <i>(On side 1)</i>	3220013 + SCADENZA (FORMATO MM/GG/AAAA) (NON VA STAMPATO IL CODICE DI CONF.)	
	Su lato 2 <i>(On side 2)</i>	LOTTO (NON VA STAMPATO IL CODICE DI CONF.)	

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

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 22/09/2016 Modificate dimensioni cartone da 330x155x285 a 315x150x285mm (Formicola) 01/02/2017 Modificata trafilatura da cod. 2052547 (bronzo) a 119978 (dual) (Formicola) 12/06/2018 Modificato codice trafilatura da 119978 a 2052547 (Formicola) 09/12/2019 Modificato codice film da IH17013 a IH17213, modificato passo taglio film da 340 a 335mm e peso busta da 6 a 5,9g (Formicola) 17/11/2020 Modificata velocità confezionamento da 3x70 o 2x75 a 3x60 o 2x70 bpm (Formicola) 28/05/2021 Modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 26/05/2022 Modificato codice film da IH17213 in IH17413 (Pastore) 07/10/2022 Aggiornati btm da 60-70 a 55-65 btm (Pastore)