

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3222566
			Data aggiornamento	30/06/2022

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	66
	Penne Rigate	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3222566
			Data aggiornamento	30/06/2022
PRODOTTO FINITO (Finished Product)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (Length)	mm	50	53	56
Volume Specifico Fresco (Before drying specific volume)	l/Kg	2,40*	2,45*	2,50*

PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Diametro esterno (Diameter)	mm	8,15	8,20	8,25
Lunghezza (Length)	mm	45	48	51
Spessore sopra rigo (Thickness above rib)	mm	1,55	1,60	1,65
Spessore sotto rigo (Thickness below rib)	mm	1,25	1,30	1,35
Righe (Ribs)	n°	/	16	/
Volume Specifico Secco (Dry specific volume)	l/Kg	2,30*	2,35*	2,40*
* Metodo con vibrazione				
PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)				
Ricetta N° (Recipe)	Linea produzione (Production line)	Trafilazione (Type of die)	Trafila N° (Die number)	Matricola tagliapenne 38° (38° Penne cutter)
665	F, G	BRONZO	20080935-20140936	T20190516
	D	Bronzo	20220208-9	DT1362-3
PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Tempo di cottura espresso (Cooking time)	minuti		11	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters)	
Colore (Colour)	Giallo ambrato (Amber Yellow)
Odore (Aroma)	Tipico di grano (wheat)
Consistenza (Texture)	al dente (firm to bite)

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	<i>Penne Rigate</i>	<i>Rummo LL USA</i>	Codice Prodotto	3222566
			Data aggiornamento	30/06/2022

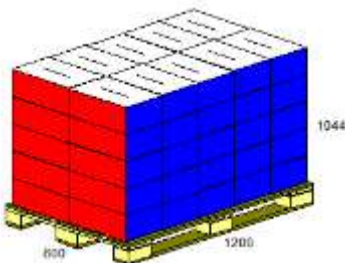
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO <i>(Micro pasta values)</i>	
Carica batterica totale <i>(Total Bacteria count)</i>	$\leq 2 \cdot 10^4$ u.f.c./g
Coliformi <i>(Coliforms)</i>	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. <i>(stafilococcus coag.)</i>	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli <i>(E. Coli)</i>	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella <i>(Salmonella)</i>	assente 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 <i>(Nutritional information)</i>		
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	66
	Penne Rigate	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3222566
			Data aggiornamento	30/06/2022
SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances)				
Sostanza (Allergens)	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 (coconut)	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			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3222566
			Data aggiornamento	30/06/2022

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)					
Film		NOTE			
Velocità di confezionamento (bpm)	86	Mettere da parte per il Controllo Qualità una confezione ogni 30 minuti.			
Cod. Prodotto (Product code)	IH17466	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. UTILIZZARE IL FRENA PACCHI.			
Qualità (Quality)	K.40 + C.40				
Dimensioni (Measures)	F.335 H.310				
Cod. EAN (EAN code)	010978200661				
Tipo confezione (Package type)	DFQ				
Peso confezione (Package weight)	454g				
Peso busta (cello bag weight)	7,5g				
Cartone (Outer case)					
Cod. Prodotto (Product code)	IRU366	Chiusura imballo (Closure of packing)			
Qualità (Quality)	BKUSL/363/C				
Misure interne (Internal size)	360x230x170mm				
Cod. ITF (ITF code)	50010978200666				
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	12				
Peso cartone (Outer case weight)	200g	Lato superiore (Upper side)			Colla (Glue)
		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)	5	
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	50	
Altezza pallet (pallet height)	105cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	66
	Penne Rigate	Rummo LL USA	Codice Prodotto	3222566
			Data aggiornamento	30/06/2022
CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)				
Durabilità (Shelf life)		36 mesi		
Codici da stampare sul retro della confezione (Code to print on pack)		Scadenza (formato MM/GG/AAAA) + Lotto di produzione + Codice di Confezionamento		
		Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data 1 Marzo 2019, alle ore 15:30, va stampato sulla confezione:		
		03.01.2022 L9061RX Y1530 0103		
		Dove: L sta per lotto di produzione, 9 l'anno di produzione, 061 il giorno dell'anno d'inizio produzione (cal. Giuliano), R indica che è stato prodotto nello stabilimento Rummo, X indica la linea di produzione, Y la linea di confezionamento, 1530 ora di confezionamento, 0103 giorno e mese di confezionamento		
Codici da stampare sul cartone (Code to print on case)	Su lato 1 (On side 1)	3222566 + SCADENZA (formato MM/GG/AAAA) (non va stampato il codice di confez.)		
	Su lato 2 (On side 2)	LOTTO (non va stampato il codice di confezionamento)		

Etichetta salvafreschezza (Resealable label)			Codice etichetta: Utilizzare le etichette del 175° anniversario codice I60180; quando queste non saranno più disponibili, utilizzare le etichette codice I60165
	NO(No)	Si(Yes)	

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 15/05/2020 Modificata velocità confezionamento da 96 a 86 bpm (Formicola) 09/07/2021 Modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Lagozzino) 03/03/2022 Inserita trafilatura per linea D (Pastore) 30/06/2022 Aggiornato nuovo film da IH17266 in IH17466 (Pastore)