

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	6
	BUCATINI	RUMMO LL USA	Codice Prodotto	3220206
			Data aggiornamento	07/10/2022

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

INGREDIENTI (<i>Ingredients</i>)	
Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>)	SUPER SPECIALE 100%
Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>)	Acqua

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

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	6
	BUCATINI	RUMMO LL USA	Codice Prodotto	3220206
			Data aggiornamento	07/10/2022
PRODOTTO FINITO (<i>Finished Product</i>)				
PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters</i>)				
	U.M.	Min	Standard	Max
Lunghezza (<i>Length</i>)	mm	255,0	260,0	265,0
Spessore (<i>Thickness</i>)	mm	0,90	0,95	1,00
Diametro (<i>Diameter</i>)	mm	2,80	2,85	2,90
Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>)	minuti		6	

PARAMETRI DI PRODUZIONE (<i>Production Parameters</i>)				
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>)
	<i>I</i>	BRONZO	20140732	

PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>)	
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	6
	BUCATINI	RUMMO LL USA	Codice Prodotto	3220206
			Data aggiornamento	07/10/2022

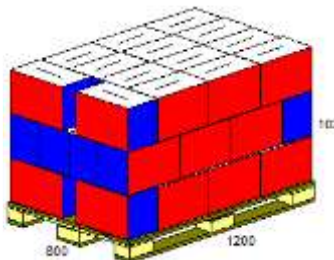
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO <i>(Micro pasta values)</i>	
Carica batterica totale <i>(Total Bacteria count)</i>	$\leq 2 \cdot 10^4$ u.f.c./g
Coliformi <i>(Coliforms)</i>	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi pos. <i>(stafilococcus coag.)</i>	≤ 100 u.f.c./g
E. Coli <i>(E. Coli)</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 - valori medi <i>(Nutritional information - Average Nutrition Values)</i>		
Energia <i>(Energy)</i>	kJ	1510
Energia <i>(Energy)</i>	kcal	356
Grassi <i>(Fat)</i>	g	1,6
di cui acidi grassi saturi <i>(of which saturated)</i>	g	0,3
Carboidrati <i>(Carbohydrate)</i>	g	69,5
di cui zuccheri <i>(of which sugar)</i>	g	3,1
Fibre <i>(Fibre)</i>	g	2,9
Proteine <i>(Protein)</i>	g	14,5
Sale <i>(Salt)</i>	g	0,005

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	6
	BUCATINI	RUMMO LL USA	Codice Prodotto	3220206
			Data aggiornamento	07/10/2022
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)		
Aglione (garlic)	NO	NO		
Arachidi e derivati (Peanut and derivatives)	NO	NO		
Avena e derivati (Oats and derivatives)	NO	NO		
Caffeina (Caffeine)	NO	NO		
Cocco (coconut)	NO	NO		
Crostacei e derivati (Crustaceans and derivatives)	NO	NO		
Farro e derivati (Spelt and derivatives)	NO	NO		
Glutine (gluten)	SI (Yes)	SI (Yes)		
Gomma (Rubber)	NO	NO		
Grano e derivati (Wheat and derivatives)	SI (Yes)	SI (Yes)		
Kamut e derivati (kamut and derivatives)	NO	NO		
Kiwi (kiwi fruit)	NO	NO		
Latte e derivati (milk and derivatives)	NO	NO		
Lievito (Yeast)	NO	NO		
Lupini e derivati (Lupin and derivatives)	NO	NO		
Mostarda e derivati (Mustards and derivatives)	NO	NO		
Molluschi e derivati (molluscs and derivatives)	NO	NO		
Noci e derivati (Nuts and derivatives)	NO	NO		
Orzo (Barley)	NO	NO		
Pesce e derivati (Fish and derivatives)	NO	NO		
Pinoli (Pine nuts)	NO	NO		
Rapa e derivati (celeriac/celeriac derivatives)	NO	NO		
Sedano e derivati (Celery/celery derivatives)	NO	NO		
Segale e derivati (Rye and derivatives)	NO	NO		
Sesamo e derivati (Sesame and derivatives)	NO	NO		
Soia (Soya and derivatives)	NO	NO		
Solfiti (Sulphites)	NO	NO		
Uovo e ovoprodotti (Egg/egg derivatives/albumen)	NO	NO		
Aromi (Flavourings)	Assenti			
Conservanti (Preservatives)	Assenti			

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	6
	BUCATINI	RUMMO LL USA	Codice Prodotto	3220206
			Data aggiornamento	07/10/2022

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)				
Film		NOTE		
Velocità confezionamento (bpm)	3x38 o 2x50	La velocità di confezionamento deve essere di 40 battute/minuto per singola macchina quando lavorano 3 macchine, di 55 battute/minuto quando lavorano 2 macchine. UTILIZZARE IL BUCAPACCHI SOLO IN CASI DI NECESSITA' e se usato posizionarlo sotto la piega della saldatura longitudinale. Mettere da parte per il Controllo Qualità una confezione ogni 30 minuti.		
Cod. Prodotto (Product code)	IH17406			
Qualità (Quality)	K.40 + C.40			
Dimensioni (Measures)	F.235 H.335			
Cod. EAN (EAN code)	010978200067			
Tipo confezione (Package type)	Cuscino			
Peso confezione (Package weight)	454 g			
Peso busta (cello bag weight)	6,3 g			
Cartone (Outer case)				
Cod. Prodotto (Product code)	IRU006			
Qualità (Quality)	BKUSL/363/C			
Misure interne (Internal size)	330x185x285 mm			
Cod. ITF (ITF code)	10010978200064			
N° confezioni x cartone (N° packages per case)	20	Chiusura imballo (Closure of packing)	Lato superiore (Upper side)	Colla (Glue)
Peso cartone (Outer case weight)	268 g		Lato inferiore (Lower side)	Colla (Glue)

PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters)		
Tipo di pallet (Pallet type)	EPAL	
Cartoni per strato (Cases per layer)	14	
Numero strati (Number per layers)	3	
N°cartoni x pallet (Cases per pallet)	42	
Altezza pallet (pallet height)	103 cm	
Legatura pallet (Pallet tying)	estensibile	
Volume pallet (Pallet volume)		

RUMMO S.p.A.	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO		Codice RUMMO	6
	BUCATINI	RUMMO LL USA	Codice Prodotto	3220206
			Data aggiornamento	07/10/2022
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 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 (Code to print on case)	Su lato 1 (On side 1)	3220206 + SCADENZA (FORMATO MM/GG/AAAA) (NON VA STAMPATO IL CODICE DI CONF.)		
	Su lato 2 (On side 2)	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): 21/12/2020 Modificata velocità confezionamento da 60 a 3x40 o 2x55 (Formicola) 26/01/2021 Aggiornato valore diametro (Pinto) 15/07/2021 Modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 26/05/2022 Modificato codice film da IH17206 in IH17406 (Pastore) 07/10/2022 Aggiornati btm da 40-55 a 38-50 btm (Pastore)