

|                     |                                      |                            |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                            | Codice RUMMO       | <b>70</b>         |
|                     | <b>PENNETTE RIGATE</b>               | <b>Rummo LL<br/>Retail</b> | Codice Prodotto    | <b>2008070</b>    |
|                     |                                      |                            | Data aggiornamento | <b>07/01/2022</b> |

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

| <b>INGREDIENTI</b> ( <i>ingredients</i> )                   |   |
|---|---|
| <b>Semola di grano duro</b> ( <i>Durum wheat semolina</i> ) | 100% SUPER SPECIALE<br>Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia |
| <b>Coadiuvante tecnologico</b> ( <i>Processing aid</i> )    | Acqua   |

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

|                     |                                      |                            |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                            | Codice RUMMO       | <b>70</b>         |
|                     | <b>PENNETTE RIGATE</b>               | <b>Rummo LL<br/>Retail</b> | Codice Prodotto    | <b>2008070</b>    |
|                     |                                      |                            | Data aggiornamento | <b>07/01/2022</b> |

**PRODOTTO FINITO** (*Finished Product*)

**PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA** (*Dimensional Parameters*)

|  | <b>U.M.</b> | <b>Min</b> | <b>Standard</b> | <b>Max</b> |
|--|-------------|------------|-----------------|------------|
| <b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )   | mm          | 40         | 45              | 50         |
| <b>Volume specifico fresco</b><br>( <i>Before drying specific volume</i> ) | l/Kg        | 1,95*      | 2,00*           | 2,05*      |

**PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA** (*Dimensional Parameters*)

|  | <b>U.M.</b> | <b>Min</b> | <b>Standard</b> | <b>Max</b> |
|--|-------------|------------|-----------------|------------|
| <b>Spessore sopra rigo</b> ( <i>Thickness above rib</i> )    | mm          | 1,45       | 1,50            | 1,55       |
| <b>Spessore fondo rigo</b> ( <i>Thickness below rib</i> )    | mm          | 1,25       | 1,30            | 1,35       |
| <b>Diametro esterno</b> ( <i>Diameter</i> )                  | mm          | 5,50       | 5,80            | 6,10       |
| <b>Lunghezza</b> ( <i>Length</i> )                           | mm          | 35,0       | 40,0            | 45,0       |
| <b>Volume specifico secco</b> ( <i>Dry specific volume</i> ) | l/Kg        | 1,88*      | 1,93*           | 1,98*      |
| <b>Righe</b> ( <i>Ribs</i> )                                 | n°          |            | 12              |            |

\* Metodo con vibrazione

**PARAMETRI DI PRODUZIONE** (*Production Parameters*)

| <b>Ricetta N°</b><br>( <i>Recipe</i> ) | <b>Linea produzione</b><br>( <i>Production line</i> ) | <b>Trafilazione</b><br>( <i>Type of die</i> ) | <b>Trafila N°</b><br>( <i>Die number</i> ) | <b>Spessore rulli</b><br>( <i>Roller thickness</i> ) |
|--|---|---|--|--|
| 670                                    | F, G  | Bronzo  | 20150953                                   |  |

**PARAMETRI FISICI** (*Physical Parameters*)

|  | <b>U.M.</b> | <b>Min</b> | <b>Standard</b> | <b>Max</b> |
|--|-------------|------------|-----------------|------------|
| <b>Tempo di cottura espresso</b> ( <i>Cooking time</i> ) | minuti      |            | 10              |            |

**PARAMETRI ORGANOLETTICI** (*Organoleptical Parameters*)

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

|                     |                                      |                            |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                            | Codice RUMMO       | <b>70</b>         |
|                     | <b>PENNETTE RIGATE</b>               | <b>Rummo LL<br/>Retail</b> | Codice Prodotto    | <b>2008070</b>    |
|                     |                                      |                            | Data aggiornamento | <b>07/01/2022</b> |

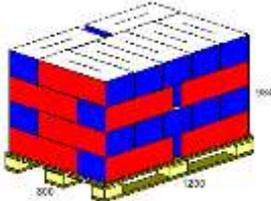
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)</b> |  |                              |
|---|--|------------------------------|
| <b>Carica batterica totale</b> (Total Bacteria count)                           |  | ≤ 2*10 <sup>4</sup> u.f.c./g |
| <b>Coliformi</b> (Coliforms)  |  | ≤ 100 u.f.c./g               |
| <b>Stafilococchi coagulasi pos.</b> (stafilococcus coag.)                       |  | ≤ 100 u.f.c./g               |
| <b>E. Coli</b> (E. Coli)  |  | ≤ 100 u.f.c./g               |
| <b>Salmonella</b> (Salmonella)  |  | assente in 25g               |
| <b>Muffe</b> (Moulds)   |  | ≤ 100 u.f.c./g               |
| <b>Lieviti</b> (Yeasts)   |  | ≤ 100 u.f.c./g               |

| <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (Nutritional information)</b> |      |      |
|---|------|------|
| <b>Energia</b> (Energy)   | kJ   | 1510 |
| <b>Energia</b> (Energy)   | kcal | 356  |
| <b>Grassi</b> (Fat)   | g    | 1,6  |
| <b>di cui acidi grassi saturi</b> (of which saturated)                          | g    | 0,3  |
| <b>Carboidrati</b> (Carbohydrates)  | g    | 69,5 |
| <b>di cui zuccheri</b> (of which sugars)  | g    | 3,1  |
| <b>Fibre</b> (Fibre)  | g    | 2,9  |
| <b>Proteine</b> (Protein)   | g    | 14,5 |
| <b>Sale</b> (Salt)  | g    | 0,01 |

| RUMMO S.p.A.  | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO                   |  | Codice RUMMO       | 70         |
|---|---|--|--------------------|------------|
|   | PENNETTE RIGATE                                 | Rummo LL<br>Retail   | Codice Prodotto    | 2008070    |
|   |   |  | Data aggiornamento | 07/01/2022 |
| <b>SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI</b> ( <i>Allergens or intolerances substances</i> )            |   |  |                    |            |
| Sostanza  | Presente in ricetta<br>(Presence in the recipe) | Presente in stabilimento<br>(Presence in the same site of<br>production) |                    |            |
| <b>Aglio</b> ( <i>garlic</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Arachidi e derivati</b> ( <i>Peanut and derivates</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Avena e derivati</b> ( <i>Oats and derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Caffeina</b> ( <i>Caffeine</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Cocco</b> ( <i>coconut</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Crostacei e derivati</b> ( <i>Crustaceans and derivates</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Farro e derivati</b> ( <i>Spelt and derivates</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Glutine</b> ( <i>gluten</i> )  | SI (Yes)  | SI (Yes)   |                    |            |
| <b>Gomma</b> ( <i>Rubber</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Grano e derivati</b> ( <i>Wheat and derivates</i> )  | SI (Yes)  | SI (Yes)   |                    |            |
| <b>Kamut e derivati</b> ( <i>kamut and derivates</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Kiwi</b> ( <i>kiwi fruit</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Latte e derivati</b> ( <i>milk and derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Lievito</b> ( <i>Yeast</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Lupini e derivati</b> ( <i>Lupin and derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Mostarda e derivati</b> ( <i>Mustards and derivates</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Molluschi e derivati</b> ( <i>molluscs and derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Noci e derivati</b> ( <i>Nuts and derivates</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Orzo</b> ( <i>Barley</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Pesce e derivati</b> ( <i>Fish and derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Pinoli</b> ( <i>Pine nuts</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Rapa e derivati</b> ( <i>celeriac/celeriac derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Sedano e derivati</b> ( <i>Celery/celery derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Segale e derivati</b> ( <i>Rye and derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Sesamo e derivati</b> ( <i>Sesame and derivates</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Soia</b> ( <i>Soya and derivates</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Solfiti</b> ( <i>Sulphites</i> )   | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Uovo e ovoprodotti</b> ( <i>Egg/egg derivates/albumen</i> )  | NO  | NO   |                    |            |
| <b>Aromi</b> ( <i>Flavourings</i> )   |   | Assenti  |                    |            |
| <b>Conservanti</b> ( <i>Preservatives</i> )   |   | Assenti  |                    |            |
| <b>Il prodotto può contenere tracce di soia e senape</b> ( <i>May contain traces of soy and mustard</i> ) |   |  |                    |            |

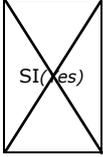
|                     |                                      |                            |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                            | Codice RUMMO       | <b>70</b>         |
|                     | <b>PENNETTE RIGATE</b>               | <b>Rummo LL<br/>Retail</b> | Codice Prodotto    | <b>2008070</b>    |
|                     |                                      |                            | Data aggiornamento | <b>07/01/2022</b> |

| <b>PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters)</b> |                 |  |                             |              |  |  |  |
|--|-----------------|--|-----------------------------|--------------|--|--|--|
| <b>Film</b>  |                 | <b>NOTE</b>                                  |                             |              |  |  |  |
| <b>Velocità di confezionamento (bpm)</b>                   | 60              |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Cod. Prodotto (Product code)</b>                        | IH32470         |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Qualità (Quality)</b>                                   | COEX35 + CAST38 |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Dimensioni (Measures)</b>                               | F.395 H.350     |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Cod. EAN (EAN code)</b>                                 | 8008343236003   |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Tipo confezione (Package type)</b>                      | DFQ             |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Peso confezione (Package weight)</b>                    | 1000g           |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Peso busta (cello bag weight)</b>                       | 9,2g            |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Cartone (Outer case)</b>                                |                 |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Cod. Prodotto (Product code)</b>                        | IR1070          |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Qualità (Quality)</b>                                   | BKUSL/363/C     |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Misure interne (Internal size)</b>                      | 540x225x200mm   |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Cod. ITF-14 (ITF-14 code)</b>                           | 18008343236000  |  |                             |              |  |  |  |
| <b>N° confezioni x cartone (N° packages per case)</b>      | 12              |  |                             |              |  |  |  |
| <b>Peso cartone (Outer case weight)</b>                    | 356g            | <b>Chiusura imballo (Closure of packing)</b> | Lato superiore (Upper side) | Colla (Glue) |  |  |  |
|  |                 |  | Lato inferiore (Lower side) | Colla (Glue) |  |  |  |

| <b>PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters)</b> |             |  |  |  |
|--|-------------|--|--|--|
| <b>Tipo di pallet (Pallet type)</b>                      | EPAL        | <b>Aggiungere interfalda sul primo strato</b><br> |  |  |
| <b>Cartoni per strato (Cases per layer)</b>              | 7           |  |  |  |
| <b>Numero strati (Number per layers)</b>                 | 4           |  |  |  |
| <b>N° cartoni x pallet (Cases per pallet)</b>            | 28          |  |  |  |
| <b>Altezza pallet (pallet height)</b>                    | 99cm        |  |  |  |
| <b>Legatura pallet (Pallet tying)</b>                    | Estensibile |  |  |  |
| <b>Volume pallet (Pallet volume)</b>                     |             |  |  |  |

|   |                                      |  |  |                   |
|---|--------------------------------------|--|--|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b>   | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |  | Codice RUMMO   | <b>70</b>         |
|   | <b>PENNETTE RIGATE</b>               | <b>Rummo LL<br/>Retail</b>   | Codice Prodotto  | <b>2008070</b>    |
|   |                                      |  | Data aggiornamento   | <b>07/01/2022</b> |
| <b>CODIFICA E DURABILITA' FILM SENZA LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI<br/>(Coding and shelf life)</b> |                                      |  |  |                   |
| <b>Durabilità (Shelf life)</b>  |                                      | <b>36 mesi</b>   |  |                   |
| <b>Codici da stampare<br/>sul retro della<br/>confezione<br/>(Code to print on pack)</b>                              |                                      | Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia)<br>Esempio:<br><b>01.01.2024<br/>L1001RX<br/>Y15:30 0101<br/>PROD. 01.01.2021<br/>Paese di coltivazione<br/>del grano: UE e non UE<br/>*(Italia, Australia)</b><br>Può contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>SENAPE</b><br>dove: <b>L</b> =lotto, <b>1</b> =2021, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento |  |                   |
|   |                                      |  |  |                   |
| <b>Codici da stampare sul cartone<br/>(Code to print on case)</b>   |                                      | Su lato 1<br>(On side 1)   | <b>PENNETTE RIGATE + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO<br/>+ SCADENZA + CODICE ITF-14</b> |                   |
|   |                                      | Su lato 2<br>(On side 2)   | <b>PENNETTE RIGATE + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO<br/>+ SCADENZA + CODICE ITF-14</b> |                   |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <b>CODIFICA E DURABILITA' FILM CON LA SCRITTA SOIA E SENAPE NELLA LISTA INGREDIENTI<br/>(Coding and shelf life)</b> |  |   |  |  |
| <b>Durabilità (Shelf life)</b>  |  | <b>36 mesi</b>  |  |  |
| <b>Codici da stampare<br/>sul retro della<br/>confezione<br/>(Code to print on pack)</b>                            |  | Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE *(Italia, Australia)<br>Esempio:<br><b>01.01.2024<br/>L1001RX<br/>Y15:30 0101<br/>PROD. 01.01.2021<br/>Paese di coltivazione<br/>del grano: UE e non UE<br/>*(Italia, Australia)</b><br>dove: <b>L</b> =lotto, <b>1</b> =2021, <b>001</b> =data del calendario Giuliano, <b>R</b> =Rummo, <b>X</b> =linea di produzione (lettera o numero), <b>Y</b> =linea di confezionamento (lettera o numero), <b>15:30</b> =orario di confezionamento, <b>0101</b> =giorno e mese di confezionamento |  |  |
|   |  |   |  |  |
| <b>Codici da stampare sul cartone<br/>(Code to print on case)</b>   |  | Su lato 1<br>(On side 1)  | <b>PENNETTE RIGATE + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO<br/>+ SCADENZA + CODICE ITF-14</b> |  |
|   |  | Su lato 2<br>(On side 2)  | <b>PENNETTE RIGATE + PROD. + DATA DI PRODUZIONE + LOTTO<br/>+ SCADENZA + CODICE ITF-14</b> |  |

|   |   |                                     |  |
|---|---|-------------------------------------|--|
| <b>Etichetta salvafreschezza (Resealable label)</b> |  | <input type="checkbox"/>            | <b>Codice etichetta:<br/>I60179</b><br> |
|   |   | <input checked="" type="checkbox"/> |  |

*Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 03/06/2021 Modificata origine del grano da Italia, Arizona ad Italia, Australia e modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 22/12/2021 Aggiunta nota pallettizzazione (Pastore) 07/01/2022 inserita scritta Può contenere tracce di SOIA e SENAPE nella codifica film senza la scritta senape nella lista degli ingredienti (Zotti)*