

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 54 |
| | RICCIOLI | Rummo LL | Codice Prodotto | 3022054 |
| | | | Data aggiornamento | 08/10/2019 |

| INGREDIENTI (ingredients) | |
|---|--|
| Semola di grano duro (<i>Durum wheat semolina</i>) | 100% SUPER SPECIALE Paese di coltivazione del grano: Italia, Australia, Arizona |
| Coadiuvante tecnologico (<i>Processing aid</i>) | Acqua (<i>water</i>) |
| CARATTERISTICHE FISICHE DELLA SEMOLA (Durum wheat semolina - Physical parameters) | |
| 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 cruscali (<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 (Durum wheat semolina - Chemical parameters) | |
| Residui Fitosanitari (<i>Pesticides</i>) | secondo reg. 396/2005 CE |
| 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 (Durum wheat semolina - microbiological parameters) | |
| 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 | 54 |
| | RICCIOLI | Rummo LL | Codice Prodotto | 3022054 |
| | | | Data aggiornamento | 08/10/2019 |

| PRODOTTO FINITO (Finished Product) | | | | |
|---|-------------|------------|-----------------|------------|
| PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters) | | | | |
| | U.M. | Min | Standard | Max |
| Lunghezza (Length) | mm | 35 | 40 | 45 |
| Volume specifico fresco (Before drying specific volume) | l/Kg | 2,85* | 2,90* | 2,95* |

| PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters) | | | | |
|--|-------------|------------|-----------------|------------|
| | U.M. | Min | Standard | Max |
| Diametro esterno (Diameter) | mm | 5,45 | 5,50 | 5,55 |
| Lunghezza (Length) | mm | 30,0 | 35,0 | 40,0 |
| Spessore sopra rigo (Thickness above rib) | mm | 1,25 | 1,30 | 1,35 |
| Spessore sotto rigo (Thickness below rib) | mm | 1,10 | 1,15 | 1,20 |
| Volume specifico secco (Dry specific volume) | l/Kg | 2,75* | 2,80* | 2,85* |

*** Metodo con vibrazione**

| Ricetta N° (Recipe) | Linea produzione (Production line) | Trafilazione (Type of die) | Trafila N° (Die number) | Spessore rulli (Roller thickness) |
|-------------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| 654 | F, G | Teflon | 56478 | |

| PARAMETRI FISICI (Physical Parameters) | | | | |
|---|-------------|------------|-----------------|------------|
| | U.M. | Min | Standard | Max |
| Tempo di cottura espresso (Cooking time) | minuti | | 7 | |

| PARAMETRI ORGANOLETTICI (Organoleptical Parameters) | |
|--|------------------------------------|
| Colore (Colour) | Giallo ambra (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 | 54 |
| | RICCIOLI | Rummo LL | Codice Prodotto | 3022054 |
| | | | Data aggiornamento | 08/10/2019 |

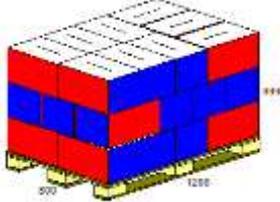
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values) | |
|---|------------------------------|
| Carica batterica totale (Total Bacteria count) | ≤ 2*10 ⁴ u.f.c./g |
| Coliformi (Coliforms) | ≤ 100 u.f.c./g |
| Stafilococchi coagulasi pos. (stafilococcus coag.) | ≤ 100 u.f.c./g |
| 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 |

| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 54 |
|--|---|---|--------------------|------------|
| | RICCIOLI | Rummo LL | Codice Prodotto | 3022054 |
| | | | Data aggiornamento | 08/10/2019 |
| SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (<i>Allergens or intolerances substances</i>) | | | | |
| Sostanza | Presente in ricetta (Presence in the recipe) | Presente in stabilimento (Presence in the same site of production) | | |
| Aglio (<i>garlic</i>) | NO | NO | | |
| Arachidi e derivati (<i>Peanut and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Avena e derivati (<i>Oats and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Caffeina (<i>Caffeine</i>) | NO | NO | | |
| Cocco (<i>coconout</i>) | NO | NO | | |
| Crostacei e derivati (<i>Crustaceans and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Farro e derivati (<i>Spelt and derivates</i>) | NO | SI (Yes) | | |
| Glutine (<i>gluten</i>) | SI (Yes) | SI (Yes) | | |
| Gomma (<i>Rubber</i>) | NO | NO | | |
| Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>) | SI (Yes) | SI (Yes) | | |
| Kamut e derivati (<i>kamut and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Kiwi (<i>kiwi fruit</i>) | NO | NO | | |
| Latte e derivati (<i>milk and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Lievito (<i>Yeast</i>) | NO | NO | | |
| Lupini e derivati (<i>Lupin and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Mostarda e derivati (<i>Mustards and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Molluschi e derivati (<i>molluscs and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Noci e derivati (<i>Nuts and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Orzo (<i>Barley</i>) | NO | NO | | |
| Pesce e derivati (<i>Fish and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Pinoli (<i>Pine nuts</i>) | NO | NO | | |
| Rapa e derivati (<i>celeriac/celeriac derivates</i>) | NO | NO | | |
| Sedano e derivati (<i>Celery/celery derivates</i>) | NO | NO | | |
| Segale e derivati (<i>Rye and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Sesamo e derivati (<i>Sesame and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Soia (<i>Soya and derivates</i>) | NO | NO | | |
| Solfiti (<i>Sulphites</i>) | NO | NO | | |
| Uovo e ovoprodotti (<i>Egg/egg derivates/albumen</i>) | NO | NO | | |
| Aromi (<i>Flavourings</i>) | | Assenti | | |
| Conservanti (<i>Preservatives</i>) | | Assenti | | |
| Il prodotto può contenere tracce di soia (<i>May contain traces of soy</i>) | | | | |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 54 |
| | RICCIOLI | Rummo LL | Codice Prodotto | 3022054 |
| | | | Data aggiornamento | 08/10/2019 |

| PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters) | | | | |
|--|----------------|---|-----------------------------|----------------|
| Film | | <p>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</p>  | | |
| Velocità confezionamento (bpm) | 80 | | | |
| Cod. Prodotto (Product code) | I06254 | | | |
| Qualità (Quality) | K40 + C40 | | | |
| Dimensioni (Measures) | F.375 H.320 | | | |
| Cod. EAN (EAN code) | 8008343200547 | | | |
| Tipo confezione (Package type) | DFQ | | | |
| Peso confezione (Package weight) | 500g | | | |
| Peso busta (cello bag weight) | 8,7g | | | |
| Cartone (Outer case) | | | | |
| Cod. Prodotto (Product code) | IR0254 | | | |
| Qualità (Quality) | TUST/365/B | | | |
| Misure esterne (Outer size) | 395x260x270 | | | |
| Cod. ITF (ITF code) | 48008343200545 | | | |
| N° confezioni x cartone (N° packages per case) | 16 | Chiusura imballo (Closure of packing) | Lato superiore (Upper side) | Nastro adesivo |
| Peso cartone (Outer case weight) | 395g | | Lato inferiore (Lower side) | Nastro adesivo |

| PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (Pallets Parameters) | | | | |
|--|-------------|---|--|--|
| Tipo di pallet (Pallet type) | EPAL |  | | |
| Cartoni per strato (Cases per layer) | 9 | | | |
| Numero strati (Number per layers) | 3 | | | |
| N°cartoni x pallet (Cases per pallet) | 27 | | | |
| Altezza pallet (pallet height) | 99cm | | | |
| Legatura pallet (Pallet tying) | estensibile | | | |
| Volume pallet (Pallet volume) | | | | |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 54 |
| | RICCIOLI | Rummo LL | Codice Prodotto | 3022054 |
| | | | Data aggiornamento | 08/10/2019 |

CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)

| | | |
|--|--|--|
| Durabilità (Shelf life) | 36 mesi | |
| Codici da stampare sul retro della confezione con vecchia grafica (Code to print on pack) | <p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Potrebbe contenere tracce di soia + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Paese di molitura: Italia</p> <p>Esempio: 01.01.2022 L9001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 Potrebbe contenere tracce di soia Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona) Paese di molitura: Italia</p> <p>dove: L=lotto, 9=2019, 001=data del calendario Giuliano, R=Rummo, X=linea di produzione (lettera o numero), Y=linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento, 0101=giorno e mese di confezionamento</p> | |
| | <p>Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento + PROD. + data di produzione + Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)</p> <p>Esempio: 01.01.2022 L9001RX Y15:30 0101 PROD. 01.01.2019 Paese di coltivazione del grano: UE e non UE (Italia, Australia, Arizona)</p> <p>dove: L=lotto, 9=2019, 001=data del calendario Giuliano, R=Rummo, X=linea di produzione (lettera o numero), Y=linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30=orario di confezionamento, 0101=giorno e mese di confezionamento</p> | |
| 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) |  | <input type="checkbox"/> | Codice etichetta: I60165  |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 25/11/2014 Modificata altezza cartone da 280 a 270 mm (Formicola) 16/05/2016 Modificato cod. trafila da 49093 a 56478 (Formicola) 05/09/2017 Modificati Vs fresco da 3,20 a 2,90 l/kg e Vs secco da 3,10 a 2,80 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) 15/10/2018 Modificata velocità confezionamento da 78 a 86 bpm (Formicola) 19/06/2019 Per cambio trafila, modificata lunghezza fresco da 50 a 40mm, lunghezza secco da 45 a 35mm e velocità confezionamento da 86 a 80 bpm (Formicola) 08/10/2019 Modificata origine del grano da "Italia, Australia" a "Italia, Australia, Arizona" (Formicola)