

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 22 |
| | Rummo Gluten Free DFQ | Stelline | Codice Prodotto | 3100022 |
| | | | Data aggiornamento | 27/04/2023 |

| INGREDIENTI (ingredients) | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Riso Integrale (Wholemeal Rice) | 36% |
| Mais Giallo (Yellow Corn) | 32,5% |
| Mais Bianco (White Corn) | 20% |
| Riso (Rice) | 8% |
| Fecola di patata (Potato Starch) | 3% |
| E471 (Emulsifier E471) | 0,5% |
| Coadiuvante tecnologico (Processing aid) | Acqua (water) |
| CARATTERISTICHE FISICHE DELLE MATERIE PRIME (MIX) (raw material-Physical parameters) | |
| Proteine (Protein) | 7,5+1,5 |
| Umidità (Moisture) | 12+2 |
| Ceneri (Ashes) | 0,4/0,8 g/10 |
| Glutine (Gluten) | < 10 mg/kg |
| Puntature nere (black spot) | < 25 / dm ² |
| Puntature cruscali (brown spot) | < 25 / dm ³ |
| Filth Test: frammenti di insetti (Insect fragment) | < 20/ 50g |
| Filth Test: peli di roditore (Rodent hair) | Assenti (absent) |
| Corpi estranei (Foreign matters) | Assenti (absent) |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE DELLE MATERIE PRIME (raw material - Chemical parameters) | |
| Residui Fitosanitari (Pesticides) | secondo reg. (CE) n° 396/2005 e smi |
| Piombo (Lead) | ≤ 0,20 mg/kg |
| Cadmio (Cadmium) | ≤ 0,20 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) | ≤ 1000 µg/kg |
| OGM (GMO) | Assenti (absent) |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME (raw material - 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 |

| PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters - before drying pasta) | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-----------------|------------|
| | U.M. | Min | Standard | Max |
| Peso 100 pezzi (100 pieces weight) | g | | 3,22 | |
| Volume specifico fresco (Before drying specific volume) | l/Kg | | 1,60 | |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 22 |
| | <i>Rummo Gluten Free</i> | <i>Stelline</i> | Codice Prodotto | 3100022 |
| | | | Data aggiornamento | 27/04/2023 |

| PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (<i>Dimensional Parameters - dry pasta</i>) | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-----------------|------------|
| | U.M. | Min | Standard | Max |
| Diametro esterno (<i>Diameter</i>) | mm | 5,60 | 5,90 | 6,20 |
| Peso 100 pezzi (<i>100 pieces weight</i>) | g | | 2,80 | |
| Spessore (<i>Thickness</i>) | mm | 1,25 | 1,30 | 1,35 |
| Volume specifico secco (<i>Dry specific volume</i>) | l/Kg | 1,45 | 1,50 | 1,55 |

| 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>) | Spessore rulli (<i>Roller thickness</i>) |
| | | | 20030739 | / |

| PARAMETRI ORGANOLETTICI (<i>Organoleptical Parameters</i>) | |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Colore (<i>Colour</i>) | Tipico (GIALLO SCURO) (<i>Typical</i>) |
| Odore (<i>Aroma</i>) | Tipico (DELICATO, TIPICO DEL MAIS E DEL RISO) (<i>Typical</i>) |
| Consistenza (<i>Texture</i>) | al dente (<i>firm to bite</i>) |

| DIFETTOSITA' (<i>Defects</i>) | | | | |
|----------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------------|------------|
| | U.M. | Campione | Standard | Max |
| Corpi estranei (<i>Foreign body</i>) | | | Assenti (<i>Absent</i>) | |
| Odori sgradevoli (<i>Extraneous odors</i>) | | | Assenti (<i>Absent</i>) | |
| Sapori sgradevoli (<i>Extraneous tastes</i>) | | | Assenti (<i>Absent</i>) | |
| Tempo di cottura espresso (<i>Cooking time</i>) | minuti (<i>minutes</i>) | | 7 | |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 22 |
| | Rummo Gluten Free | Stelline | Codice Prodotto | 3100022 |
| | | | Data aggiornamento | 27/04/2023 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values) | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Carica batterica totale (Total Bacteria count) | ≤ 10000 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 (absent) in 25g |
| Muffe (Moulds) | ≤ 100 u.f.c./g |
| Lieviti (Yeasts) | ≤ 100 u.f.c./g |

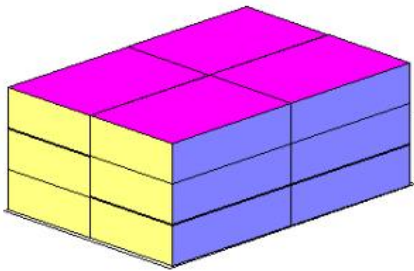
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO - valori medi (Nutritional information - Average Nutrition Values) | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Energia (Energy) | kJ | 1445 |
| Energia (Energy) | kcal | 341 |
| Grassi (Fat) | g | 2,0 |
| di cui acidi grassi saturi (of which saturated) | g | 0,7 |
| Carboidrati (Carbohydrate) | g | 73,2 |
| di cui zuccheri (of which sugar) | g | 0,3 |
| Fibre (Dietary Fiber) | g | 3,1 |
| Proteine (Protein) | g | 6 |
| Sale (Salt) | g | 0,0025 |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 22 |
| | Rummo Gluten Free | Stelline | Codice Prodotto | 310022 |
| | | | Data aggiornamento | 27/04/2023 |

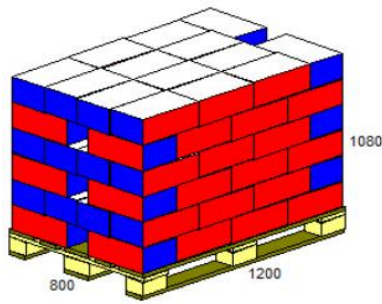
| SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances) | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Sostanza (Allergens) | Presente in ricetta (Presence in the raw material) | 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 | NO |
| Glutine (<i>gluten</i>) | NO | NO |
| Gomma (<i>Rubber</i>) | NO | NO |
| Grano e derivati (<i>Wheat and derivates</i>) | NO | NO |
| 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 (<i>Absent</i>) | |
| Conservanti (<i>Preservatives</i>) | Assenti (<i>Absent</i>) | |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 22 |
| | <i>Rummo Gluten Free</i> | <i>Stelline</i> | Codice Prodotto | 3100022 |
| | | | Data aggiornamento | 27/04/2023 |

PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (*Packaging Parameters*)

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Film | | DISPOSIZIONE CONFEZIONI  | | |
| Cod. Prodotto (<i>Product code</i>) | I06722R | | | |
| Qualità (<i>Quality</i>) | Kraft 60 + PP 30 | | | |
| Dimensioni (<i>Measures</i>) | F.275 H.275 | | | |
| Cod. EAN (<i>EAN code</i>) | 8008343880220 | | | |
| Tipo confezione (<i>Package type</i>) | Doppio FQ | | | |
| Peso confezione (<i>Package weight</i>) | 400g | | | |
| Peso busta (<i>cello bag weight</i>) | 7,1g | | | |
| Cartone (<i>Outer case</i>) | | | | |
| Cod. Prodotto (<i>Product code</i>) | IRG222 | | | |
| Qualità (<i>Quality</i>) | TBMFUST34263EB | | | |
| Misure interne (<i>Internal size</i>) | 325x190x145mm | | | |
| Cod. ITF (<i>ITF code</i>) | 88008343880226 | | | |
| N° confezioni x cartone (<i>N° packages per case</i>) | 12 | Chiusura imballo (<i>Closure of packing</i>) | Lato superiore (Upper side) | colla e/o nastro adesivo |
| Peso cartone (<i>Outer case weight</i>) | 300g | | Lato inferiore (Lower side) | colla e/o nastro adesivo |

PARAMETRI DI PALLETIZZAZIONE (*Pallets Parameters*)

| | | |
|--------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo di pallet (<i>Pallet type</i>) | EPAL |  |
| Cartoni per strato (<i>Cases per layer</i>) | 14 | |
| Numero strati (<i>Number per layers</i>) | 6 | |
| N° cartoni x pallet (<i>Cases per pallet</i>) | 84 | |
| Altezza pallet (<i>pallet height</i>) | 108cm | |
| Legatura pallet (<i>Pallet tying</i>) | estensibile | |
| Volume pallet (<i>Pallet volume</i>) | | |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| RUMMO S.p.A. | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO | | Codice RUMMO | 22 |
| | <i>Rummo Gluten Free</i> | <i>Stelline</i> | Codice Prodotto | 3100022 |
| | | | Data aggiornamento | 27/04/2023 |

CODIFICA E DURABILITA' (*Coding and shelf life*)

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Durabilità (<i>Shelf life</i>) | 36 MESI (<i>months</i>) | | |
| Codici da stampare sul retro della confezione <i>(Code to print on pack)</i> | Scadenza (formato GG/MM/AAAA) + Lotto di produzione + Codice confezionamento Esempio: 01/01/2025 L2001CBN Y15:30 0101 dove L =lotto, 2 =2022, 001 =data del calendario Giuliano, C =Castiglioni, B = linea produzione Bulher, N = imballo riciclabile Y =linea di confezionamento (lettera o numero), 15:30 =orario di confezionamento, 0101 giorno e mese di confezionamento | | |
| | Codici da stampare sul cartone <i>(Code to print on case)</i> | Su lato 1 <i>(On side 1)</i> | Scadenza + lotto di produzione + codice confezionamento |
| | Su lato 2 <i>(On side 2)</i> | / | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|
| Etichetta salvafreschezza (<i>Resealable label</i>) | <input checked="" type="checkbox"/> SI(Yes) | <input type="checkbox"/> NO(No) | Codice etichetta: I60112 |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|

27/04/2023 Prime emissione (romano)