

|                     |                                      |                     |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                     | Codice RUMMO       | <b>48</b>         |
|                     | <b>FUSILLI</b>                       | <b>Rummo LL USA</b> | Codice Prodotto    | <b>3222548</b>    |
|                     |                                      |                     | Data aggiornamento | <b>22/07/2022</b> |

| <b>INGREDIENTI</b> (ingredients)                   |                                                       |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Semola di grano duro</b> (Durum wheat semolina) | <b>SUPER SPECIALE 99,856%</b>                         |
| <b>Vitamine</b> (Vitamins)                         | 0,144% su pasta t.q. (ovvero 720g su 500kg di semola) |
| <b>Coadiuvante tecnologico</b> (Processing aid)    | Acqua                                                 |

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

|                     |                                      |                     |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                     | Codice RUMMO       | <b>48</b>         |
|                     | <b>FUSILLI</b>                       | <b>Rummo LL USA</b> | Codice Prodotto    | <b>3222548</b>    |
|                     |                                      |                     | Data aggiornamento | <b>22/07/2022</b> |

**PRODOTTO FINITO (Finished Product)**

| <b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA FRESCA (Dimensional Parameters)</b> |             |            |                 |            |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-----------------|------------|
|                                                                     | <b>U.M.</b> | <b>Min</b> | <b>Standard</b> | <b>Max</b> |
| <b>Lunghezza (Length)</b>                                           | mm          | 43,00      | 48,00           | 53,00      |
| <b>Volume Specifico Fresco</b><br>(Before drying specific volume)   | l/Kg        | 3,15*      | 3,20*           | 3,25*      |

| <b>PARAMETRI DIMENSIONALI PASTA SECCA (Dimensional Parameters)</b> |             |            |                 |            |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-----------------|------------|
|                                                                    | <b>U.M.</b> | <b>Min</b> | <b>Standard</b> | <b>Max</b> |
| <b>Diametro esterno (Diameter)</b>                                 | mm          | 10,00      | 10,50           | 11,00      |
| <b>Lunghezza (Length)</b>                                          | mm          | 38,00      | 43,00           | 48,00      |
| <b>Spessore (Thickness)</b>                                        | mm          | 1,28       | 1,33            | 1,38       |
| <b>Passo 4 spire (Length of 3 twists)</b>                          | mm          | 11         | 13              | 15         |
| <b>Volume Specifico Secco (Dry specific volume)</b>                | l/Kg        | 3,05*      | 3,10*           | 3,15*      |

**\* Metodo con vibrazione**

| <b>PARAMETRI DI PRODUZIONE (Production Parameters)</b> |                                              |                                      |                                   |                                             |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Ricetta N°</b><br>(Recipe)                          | <b>Linea produzione</b><br>(Production line) | <b>Trafilazione</b><br>(Type of die) | <b>Trafila N°</b><br>(Die number) | <b>Spessore rulli</b><br>(Roller thickness) |
| 648                                                    | F, G                                         | BRONZO                               | 104344 - 201405114                | /                                           |
|                                                        | D                                            | Bronzo                               | 20220102                          |                                             |

| <b>PARAMETRI FISICI (Physical Parameters)</b>   |             |            |                 |            |
|-------------------------------------------------|-------------|------------|-----------------|------------|
|                                                 | <b>U.M.</b> | <b>Min</b> | <b>Standard</b> | <b>Max</b> |
| <b>Tempo di cottura espresso (Cooking time)</b> | minuti      |            | 8               |            |

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

|                     |                                      |                     |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                     | Codice RUMMO       | <b>48</b>         |
|                     | <b>FUSILLI</b>                       | <b>Rummo LL USA</b> | Codice Prodotto    | <b>3222548</b>    |
|                     |                                      |                     | Data aggiornamento | <b>22/07/2022</b> |

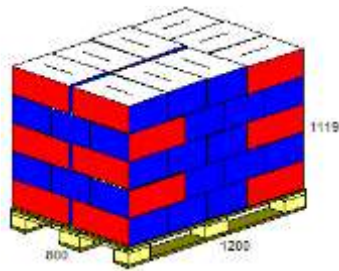
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO (Micro pasta values)</b> |                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Carica batterica totale</b> (Total Bacteria count)               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

| <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (Nutritional information)</b> |      |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Energia (Energy)</b>                                                         | Kcal | 356   |
| <b>Energia (Energy)</b>                                                         | KJ   | 1510  |
| <b>Proteine (Proteins)</b>                                                      | g    | 14,5  |
| <b>Carboidrati (Carbohydrates)</b>                                              | g    | 69,5  |
| <b>di cui zuccheri (of which sugars)</b>                                        | g    | 3,1   |
| <b>Grassi (Fat)</b>                                                             | g    | 1,6   |
| <b>di cui saturi (of which saturated)</b>                                       | g    | 0,3   |
| <b>Fibre (Fibre)</b>                                                            | g    | 2,9   |
| <b>Sale (Salt)</b>                                                              | g    | 0,005 |

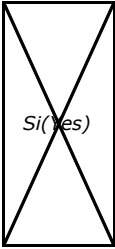
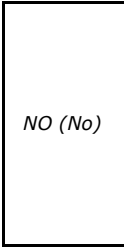
| RUMMO S.p.A.                                                                   | SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO |              | Codice RUMMO             | 48         |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|--------------------------|------------|
|                                                                                | FUSILLI                       | Rummo LL USA | Codice Prodotto          | 3222548    |
|                                                                                |                               |              | Data aggiornamento       | 22/07/2022 |
|                                                                                |                               |              |                          |            |
| SOSTANZE ALLERGENICHE O SENSIBILIZZANTI (Allergens or intolerances substances) |                               |              |                          |            |
| Sostanza                                                                       | Presente in ricetta           |              | Presente in stabilimento |            |
| 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                            |              | SI                       |            |
| Gomma (Rubber)                                                                 | NO                            |              | NO                       |            |
| Grano e derivati (Wheat and derivates)                                         | SI                            |              | SI                       |            |
| 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                       |              |                          |            |

|                     |                                      |                     |                    |                   |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b> | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                     | Codice RUMMO       | <b>48</b>         |
|                     | <b>FUSILLI</b>                       | <b>Rummo LL USA</b> | Codice Prodotto    | <b>3222548</b>    |
|                     |                                      |                     | Data aggiornamento | <b>22/07/2022</b> |

| PARAMETRI DI CONFEZIONAMENTO (Packaging Parameters) |                |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
|-----------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|
| Film                                                |                | NOTE                                                                                                                                                                                                                                                       |                             |              |
| Velocità di confezionamento (bpm)                   | 86             | <div>Mettere da parte per il Controllo Qualità una confezione ogni 30 minuti.</div> <div>L'apertura superiore della confezione deve essere "easy open"</div> <div></div> |                             |              |
| Cod. Prodotto (Product code)                        | IH17448        |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Qualità (Quality)                                   | K.40 + C.40    |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Dimensioni (Measures)                               | F.375 H.320    |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Cod. EAN (EAN code)                                 | 010978200487   |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Tipo confezione(Package type)                       | DFQ            |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Peso confezione(Package weight)                     | 454g           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Peso busta (cello bag weight)                       | 8,7g           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Cartone (Outer case)                                |                | <div>L'etichetta salva-freschezza deve essere posizionata al 50% sulla carta e al 50% sulla plastica con una tolleranza di 5 mm</div>                                                                                                                      |                             |              |
| Cod. Prodotto (Product code)                        | IRU348         |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Qualità (Quality)                                   | BKUSL/363/C    |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Misure interne (Internal size)                      | 380x260x185mm  |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| Cod. ITF (ITF code)                                 | 50010978200482 |                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |              |
| N° confezioni x cartone (N° packages per case)      | 12             | Chiusura imballo (Closure of packing)                                                                                                                                                                                                                      | Lato superiore (Upper side) | Colla (Glue) |
| Peso cartone (Outer case weight)                    | 240g           |                                                                                                                                                                                                                                                            | Lato inferiore (Lower side) | Colla (Glue) |

| PARAMETRI DI PALLETTIZZAZIONE (Pallets Parameters) |             |                                                                                      |
|----------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo di pallet (Pallet type)                       | EPAL        |  |
| Cartoni per strato (Cases per layer)               | 9           |                                                                                      |
| Numero strati (Number per layers)                  | 5           |                                                                                      |
| N°cartoni x pallet (Cases per pallet)              | 45          |                                                                                      |
| Altezza pallet (pallet height)                     | 112cm       |                                                                                      |
| Legatura pallet (Pallet tying)                     | estensibile |                                                                                      |
| Volume pallet (Pallet volume)                      |             |                                                                                      |

|                                                                                        |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>RUMMO S.p.A.</b>                                                                    | <b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Codice RUMMO       | <b>48</b>         |
|                                                                                        | <b>FUSILLI</b>                       | <b>Rummo LL USA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Codice Prodotto    | <b>3222548</b>    |
|                                                                                        |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Data aggiornamento | <b>22/07/2022</b> |
| <b>CODIFICA E DURABILITA' (Coding and shelf life)</b>                                  |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                   |
| <b>Durabilità (Shelf life)</b>                                                         |                                      | <b>36 mesi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |                   |
| <b>Codici da stampare sul retro della confezione</b><br><i>(Code to print on pack)</i> |                                      | <b>Scadenza (formato MM/GG/AAAA) + Lotto di produzione + Codice di Confezionamento</b><br>Ad esempio, per un formato prodotto e confezionato in data <b>1 Marzo 2019</b> , alle ore <b>15:30</b> , va stampato sulla confezione:<br><b>03.01.2022</b><br><b>L9061RX</b><br><b>Y1530 0103</b><br>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 |                    |                   |
|                                                                                        |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                   |
| <b>Codici da stampare sul cartone</b><br><i>(Code to print on case)</i>                | Su lato 1<br><i>(On side 1)</i>      | <b>3222548 + SCADENZA (formato MM/GG/AAAA)</b> (non va stampato il codice di confez.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                   |
|                                                                                        | Su lato 2<br><i>(On side 2)</i>      | <b>LOTTO</b> (non va stampato il codice di confezionamento)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                   |

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

Ultima revisione apportata e data (Last revision and date): 14/07/2021 Modificata chiusura crt da nastro a colla (Formicola) 13/08/2021 Modificato codice etichetta salvafreschezza (Lagozzino) 25/02/2022 inserita trafilata per linea D (Pastore) 22/07/2022 Modificato codice film IH17248 in IH17448 (Pastore)