



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **LIMONE 50**
LEMON 50

Codice Prodotto / Code: **N21**

Descrizione:

Semilavorato in polvere per la produzione di gelato.
Solo per industrie e laboratori artigianali, non è consigliato il consumo diretto. Prodotto in Italia.

Aspetto:

Polvere al gusto di Limone

Dosaggio: **50 Gr. Polvere + 430 Gr. Zucc. + 1 Lt. Acqua**

Composizione / Composition:

DESTROSI / DEXTROSE
ACIDO CITRICO / CITRIC ACID
STABILIZ.: E405,E412,E466 / STABILIZERS: E405,E412,E466
AROMI / FLAVOURS
GLUCOSIO DISIDRATATO / DRIED GLUCOSE
EMULSIONANTE :E472b / EMULSIFIER: E472b

Description:

Semifinished product in polvere for Gelato production.
Only for industries and artisan laboratories, not allowed direct consumption. Made in Italy.

Appearance:

Powder with Lemon aroma

Dosage: **50 Gr. of powder + 430 Gr. Sugar + 1 Lt. Water**

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	0,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	50,59 g
-di cui zuccheri / sugars	50,25 g
GRASSI / FATS	0,82 g
-di cui saturi / saturated	0,29 g
FIBRE / FIBER	0,79 g
SALE / SALT	0,0 g
ENERGIA	209,40 Kcal
	875,86 Kj

PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, LATTE
MAY CONTAIN TRACES OF SOY, MILK

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Sacchetti in alluminio da 3Kg / 3 Kg aluminium bag

Conservazione:

Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto. Lontano dalla esposizione diretta alla luce solare. L'imballo riporta la dicitura "da consumarsi entro".
Il prodotto sigillato ha una shelf life di almeno 36 mesi dalla data di produzione.

Storage:

Product must be kept in a cool and dry place, far from the direct sunlight
Packaging reports "best before date". Sealed packed product has a shelf life at least 36 months from production date.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis:

CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT	<1000 UFC/g
E. COLI	<10 UFC/g
STAFILOCOCCO AUREO / STAPHYLOCOCCUS AUR.	<100 UFC/g
LIEVITI / YEAST	<10 UFC/g
MUFFE / MOLDS	<10 UFC/g
SALMONELLA / SALMONELLA	assenti / absent in 25 gr
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES	assenti / absent in 25 gr

Analisi chimica / Chemical analysis:

HUMIDITY	< 1,3%
PH	1,8-2,2

Bertinoro, 09/05/19

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept.

PRODOTTI RUBICONE S.R.L.
Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./P.IVA 02208050407
Tel. 0543.448451 - Fax 0543.448193

Prodotti Rubicone srl produce questo semilavorato in osservanza delle leggi della Comunità Europea sulla produzione alimentare, ed applica un proprio piano di autocontrollo HACCP. Questa dichiarazione annulla e sostituisce ogni precedente. Prodotti Rubicone srl si riserva il diritto di modificare questo prodotto e fornire a richiesta relative schede tecniche aggiornate. Prodotti Rubicone srl produces this semifinished product accordingly to European Community food production laws and applying his own HACCP selfcontrol plan. This declaration amend and substitute any previous one referring above mentioned product. Prodotti Rubicone srl reserve the right to modify this product and will supply updated technical sheet upon request.