



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: BASE VEGAN 200 CF
Codice Prodotto / Code: N115

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

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

Aspetto: Polvere con un leggero gusto di panna

Appearance: powder with light cream aroma

Dosaggio: 200 gr. polvere + 250/280 gr. zucchero + 1 Lt. Acqua

Dosage: 200 gr. powder + 250/280 gr. sugar + 1 Lt. Water

Composizione / Composition:

GRASSI VEGET.NON IDROG.(COCCO) / NOT HYDR.VEGET.FATS (COCONL
MALTODESTRINA / MALTODEXTRIN
GLUCOSIO DISIDRATATO / DRIED GLUCOSE
FRUTTOSIO / FRUCTOSE
LATTE DI SOIA IN POLVERE / SOY MILK POWDER
EMULSION.: E471, E472a (COLZA,GIRASOLE) /
EMULSIFIERS :E471 ,E472a (RAPSEED,SUNFLOWER)
STABILIZ.: E412, E417, E466 / STABIL.: E412, E417, E466
AROMI / FLAVOUR
SALE / SALT

Table with 2 columns: Nutrient Name and Value. Includes rows for Proteine, Carboidrati, Grassi, Fibre, Sale, and Energia.

PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE / MAY CONTAIN TRACES OF MILK

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Sacchetti in alluminio da 10 Kg / 10 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 36 mesi dalla data di produzione.

Storage: Product must be kept in a cool and dry place, far from the direct sun! Packaging reports "best before date". Sealed packed product has a shelf life of 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 < 3%
PH 5-7

Bertinoro, 22/07/22

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dep
PRODOTTI RUBICONE S.R.L.
Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./P.IVA 02206050407
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.