



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **NEUTRO 5 AU**
Codice Prodotto / Code: **F153**

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 senza nessun gusto particolare

Dosaggio: **3/5 gr. polvere + 1 Lt. Di miscela**

Composizione / Composition:

EMULSIONANTI: E471, E473 /
EMULSIFIERS: MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY
ACIDS, SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS
STABILIZZANTI: E410, E412 /
STABILIZIERS: CAROB SEEDS, GUAR GUM

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

Appearance: Powder without any particular taste

Dosage: **3/5 g powder + 1 Lt. Mix**

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	0,00 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	0,00 g
-di cui zuccheri / sugars	0,00 g
GRASSI / FATS	49,89 g
-di cui saturi / saturated	22,81 g
FIBRE / FIBER	9,71 g
SALE / SALT	0,10 g
ENERGIA	404,11 Kcal 1690,26 Kj

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

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Sacchetto 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 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 < 3%
PH 5-7

Bertinoro, 22/07/22

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.