



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: NEUTRO 5 FINISSIMO 94
Codice Prodotto / Code: F706

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 senza nessun gusto particolare

Appearance: Powder without any particular taste

Dosaggio: 5 GR. POLVERE + 400 GR ZUCCHERO + 1 LT. ACQUA

Dosage: DOSAGE: 5 GR. POWDER + 400 GR. SUGAR + 1 LT. WATER.

Composizione / Composition:

STABILIZIERS: E410 (CAROB SEEDS), E412 (GUAR GUM), E466 (CARBOXYMETHYLCELLULOSE)
DESTROSI / DEXTROSE
EMULSIONANTI: E471 /
EMULSIFIERS: (MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)
FECOLA DI PATATE / POTATOES STARCH

Table with 2 columns: Nutrient Name and Value. Rows include Proteine, Carboidrati, Grassi, Fibre, Sale, and Energia.

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 1,5 Kg / 1,5 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 sunlight. 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, 18/08/23

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept.

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.