



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: CREMINO POP CORN SALTED CARAMEL
Codice Prodotto / Code: N399

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

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

Aspetto: Cremino al caramello con pop corn e cornflakes

Appearance: Caramel Cremino with popcorn and cornflakes

Dosaggio: Variiegare il gelato al gusto

Dosage: Topping the ice cream up to your taste

Composizione / Composition:

- SACCAROSIO / SACCHAROSE
GRASSI VEGET.NON IDROG.(GIRASOLE, PALMA) / NOT HYDR.VEGET.FATS (SUNFLOWER, PALM)
MAIS / CORN
SIERO DI LATTE IN POLVERE/ WHEY POWDER
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
ZUCCHERO CARAMELLIZZATO / BURNT SUGAR
SALE / SALT
CACAO/ COCOA
AROMI / FLAVOURS
EMULSION.: LECIT.DI SOIA / EMULSIFIER: SOY LECITHIN
COLORANTI/ COLORS : E162 / E160c

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

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO/ MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Secchielli in plastica da 5 Kg / 5 Kg plastic bucket

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 24 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 24 months from production date.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis:
CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT <400 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 g
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES assenti / absent in 25 g

Analisi chimica / Chemical analysis:
HUMIDITY < 3%
PH 5-7

Bertinoro, 09/10/25

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.