



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Nome Commerciale / Name: **CREMINO RED VELVET CRUNCHY**

Codice Prodotto / Code: **F357**

Descrizione:

Semilavorato in pasta per la produzione di gelato.

Solo per industrie e laboratori artigianali.

Prodotto in Italia.

Aspetto:

Pasta al gusto di cioccolato al latte con pan di spagna

Dosaggio: **A piacere**

Composizione / Composition:

SACCAROSIO / SACCHAROSE

OLIO DI GIRASOLE / SUNFLOWER OIL

- GRANELLA DI PAN DI SPAGNA: **Farina di Frumento**, zucchero, **uova**, fecola di patate, **latte** spray magro, emulsionante: E471, agenti lievitanti: E450i and E500ii, aromi.

- SPONGE CAKE POWDER: **Wheat flour**, sugar, **egg**, potato starch, skim **milk** powder, emulsifier E471, raising agents: E450i and E500ii, flavour.

LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER

AROMI / FLAVOURS

CACAO IN POLVERE / COCOA POWDER

COLORANTI / COLOURS: CONC. (SWEET POTATO, TURMERIC), E129, E124

EMULS.: **LECITINA DI SOIA** / EMULSIF.: **SOY LECITHIN**

SALE / SALT

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO.

MAY CONTAIN TRACES OF SHELLLED NUTS.

E124: PUO' INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITÀ E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI.

E124: MAY HAVE AN ADVERSE EFFECT ON ACTIVITY AND ATTENTION IN CHILDREN.

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.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis:

CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT

E.COLI

STAFILOCOCCO AUREO / STAPHYLOCOCCUS AUR.

LIEVITI / YEAST

MUFFE / MOLDS

SALMONELLA / SALMONELLA

LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES

<400 UFC/g

<10 UFC/g

<100 UFC/g

<10 UFC/g

<10 UFC/g

assenti / absent in 25 gr

assenti / absent in 25 gr

Description:

Semifinished product in paste for Gelato production.

Only for industries and artisan laboratories.

Made in Italy.

Appearance:

Red Paste with milk chocolate aroma with sponge cake

Dosage: **Topping the ice cream up to your taste**

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	4,78 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	50,99 g
-di cui zuccheri / sugars	
	47,13 g
GRASSI / FATS	37,02 g
-di cui saturi / saturated	14,25 g
FIBRE / FIBER	0,47 g
SALE / SALT	0,15 g
ENERGIA	
	522,94 Kcal
	2187,30 Kj

Storage:

Product must be kept in a cool and dry place, far from the direct sunligh

Packaging reports "best before date". Sealed packed product has a shelf life of 24 months from production date.

Analisi chimica / Chemical analysis:

HUMIDITY < 3%

PH 5-7

Bertinoro, 15/02/24

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept.

PRODOTTI RUBICONE S.R.L.

Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./P.IVA 02208060407
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.