



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: CRUMBLE DRY NOCCIOLA
CRUMBLE DRY HAZELNUT
Codice Prodotto / Code: N411

Descrizione: Semilavorato per la produzione di gelato. Solo per industrie e laboratori artigianali. Prodotto in Italia.

Description: Semifinished product for Gelato production. Only for industries and artisan laboratories. Made in Italy.

Aspetto: Granella di biscotto al caramello senza glutine
Dosaggio: versare nello stampo e abbattere. Variegare, torte e desserts

Appearance: caramel chopped biscuits without gluten
Dosage: Pour in the mould and freeze. Decorate gelato, cake and desserts

Composizione / Composition:

- FARINA DI RISO / RICE FLOUR
ZUCCHERO / SUGAR
LATTE SPRAY INTERO / WHOLE SPRAY MILK
OLIO VEGETALE (GIRASOLE) / VEGETABLE OIL (SUNFLOWER)
PASTA NOCCIOLA / HAZELNUT PASTE
BURRO / BUTTER
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
GRASSI VEG. NON IDRO. (COCCO) / VEG. NOT HYDRO FATS (COCONUT)
LATTOSIO / LACTOSE
EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA / EMULSIFIER: SOY LECITHIN
SALE / SALT
AROMI / FLAVOURS

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: Secchiello di plastica da 3 Kg / 3 Kg plastic bucket

Storage: Product must be kept in a cool and dry place, far from the direct sunli
Packaging reports "best before date". Sealed packed product has a shelf life at least 24 months from production date.

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 24 mesi dalla data di produzione.

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

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

<1000 UFC/g
<10 UFC/g
<100 UFC/g
<10 UFC/g
<10 UFC/g
assenti / absent in 25 gr
assenti / absent in 25 gr

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

Handwritten signature in blue ink.

Bertinoro, 28/10/25

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