



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: CRUMBLE DRY YOGURT

Codice Prodotto / Code: N298

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 allo yogurt senza glutine

Appearance: yogurt chopped biscuits, without gluten

Dosaggio: versare nello stampo e abbattere. Variiegare, torte e desserts

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)
BURRO / BUTTER
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
LATTOSIO / LACTOSE
GRASSI VEG. NON IDRO. (COCCO) / VEG. NOT HYDRO FATS (COCCO)
AROMI / FLAVOURS
EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA / EMULSIFIER: SOY LECITHIN
BURRO DI CACAO / COCOA BUTTER
ACIDO CITRICO / CITRIC ACID

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 SHELLLED NUTS

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Secchiello in plastica da 3 Kg / 3 Kg plastic bucket

Storage:

Product must be kept in a cool and dry place, far from the direct sun. Packaging reports "best before date". Saled 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 <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

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept

PRODOTTI RUBICONE S.R.L.
Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./P.IVA 0 2 2 0 8 0 5 0 4 0 7
Tel. 0543.448451 - Fax 0543.448193

Handwritten signature

Bertinoro, 07/11/24

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.