



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: CROSTATATA AMERICAN PIE

Codice Prodotto / Code: F004

Descrizione:

Semilavorato in pasta per la produzione di gelato.

Solo per industrie e laboratori artigianali, non è consigliato il consumo diretto. Prodotto in Italia.

Aspetto:

Pasta al gusto di crostata

Dosaggio: 50 Gr. Per litro di miscela

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI SACCAROSIO / SUGAR SYRUP

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP

AROMI / FLAVOURS

COLORANTI : E100, ESTR.DI PAPRIKA / COLORS: E100, PAPRIKA EXTR.

ADENSANTE: PECTINA / THICKENER: PECTIN

Description:

Semifinished product in paste for Gelato production.

Only for industries and artisan laboratories, not allowed direct consumption. Made in Italy.

Appearance:

Paste with short bread aroma

Dosage: 50 Gr. For 1 Lt. Of ice cream

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	0,10 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	61,73 g
-di cui zuccheri / sugars	61,62 g
GRASSI / FATS	0,10 g
-di cui saturi / saturated	0,0 g
FIBRE / FIBER	0,0 g
SALE / SALT	0,10 g
ENERGIA	248,13 Kcal
	1037,85 Kj

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO,SOIA,LATTE,UOVA. MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS,SOY,MILK,EGG

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients Imballo / Packaging: Bidone in plastica da 3 Kg / 3 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 36 mesi dalla data di produzione.

Storage:

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

Packaging reports "best before date". Saled packed product has a shelf life of 36 months from production date.

Analisi microbiologica: / Microbiological analisys:

CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT <100 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 analisys:

HUMIDITY < 30%

PH 4-5

Bertinoro, 11/02/19

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

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.