



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: BANANA JAVA
Codice Prodotto / Code: F269

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: Pasta al gusto di Blu Java Banana

Appearance: Paste with Blue Java Banana flavour

Dosaggio: 50 Gr. Pasta per 1 Lt. di base bianca

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

Composizione / Composition:

Table with 2 columns: Ingredient and Percentage. Includes items like SCIROPPO DI GLUCOSIO (52,76%), SCIROPPO DI SACCAROSIO (40,30%), AROMI (2,87%), SALE (2,00%), ACIDO CITRICO (1,30%), ADDENSANTE (0,50%), and COLORI (0,27%). Total 100,00%.

Table with 2 columns: Nutrient and Value. Includes VALORI NUTRIZIONALI X 100gr and NUTRITIONAL VALUES X 100gr. Values include PROTEINE (0,01 g), CARBOIDRATI (61,68 g), GRASSI (0,01 g), FIBRE (0,40 g), and ENERGIA (245,38 Kcal, 926,67 Kj).

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

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Secchielli in plastica da 3Kg / 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 24 mesi dalla data di produzione.

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

Table with 2 columns: Microbiological analysis and Chemical analysis. Microbiological: CONTA AEROBA TOTALE (<100 UFC/g), E.COLI (<10 UFC/g), STAFILOCOCCO AUREO (<100 UFC/g), LIEVITI (<10 UFC/g), MUFFE (<10 UFC/g), SALMONELLA (assenti), LISTERIA (assenti). Chemical: HUMIDITY (< 30%), PH (3-4).

Bertinoro, 23/02/23

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.