



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **CARAMEL PASTE SP**

Codice Prodotto / Code: **HB/241**

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 caramello

Dosaggio: **50 Gr. Per litro di miscela**

Composizione / Composition:

ZUCCHERO CARAMELLIZZATO / CARAMELISED SUGAR

ACQUA / WATER

COLORE / COLOUR: E150a

AROMI / FLAVOURS

Description:

Semifinished product in paste for Gelato production.

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

Appearance: Paste with caramel aroma

Dosage: **50 Gr. For liter of ice cream mix**

| VALORI NUTRIZIONALI X 100gr |          |
|-----------------------------|----------|
| NUTRITIONAL VALUES X 100gr  |          |
| PROTEINE / PROTEINS         | 0,00 g   |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES | 61,00 g  |
| -di cui zuccheri / sugars   | 61,00 g  |
| GRASSI / FATS               | 0,00 g   |
| -di cui saturi / saturated  | 0,00 g   |
| FIBRE / FIBER               | 0,00 g   |
| SALE / SALT                 | 0,16 g   |
| ENERGIA                     | 251 Kcal |
|                             | 1065 Kj  |

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients

Imballo / Packaging: Secchiello in plastica da 15 Kg / 15 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 sunlight.

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

Analisi microbiologica / Microbiological analysis:

CONTA AEROBA TOTALE / TVC <100 UFC/g

COLIFORMS <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 analysis:

HUMIDITY <30%

PH 3-4

Bertinoro, 19/05/26

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. 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.