



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **CREMA CATALANA
CREME BRULEE**

Codice Prodotto / Code: **F125**

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 crema catalana

Appearance:

Paste with Creme brulee aroma

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

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

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SACCHAROSE SYRUP
ZUCCHERI CAMELLIZZATI / CAMELIZED SUGARS
AROMI / FLAVOURS
COLORANTI: E100, E160b / COLORS: E100, E160b
SALE / SALT
ADDENSANTI: PECTINA, E407 / THICKENERS: PECTIN, E407

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	0,01 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	58,79 g
-di cui zuccheri / sugars	58,78 g
GRASSI / FATS	0,01 g
-di cui saturi / saturated	0,00 g
FIBRE / FIBER	0,09 g
SALE / SALT	0,50 g
ENERGIA	235,28 Kcal 984,11 Kj

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

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 almeno 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". Sealed packed product has a shelf life at least 36 months from production date.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis:

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 analysis:

HUMIDITY	< 30%
PH	3,5-4,5

Bertinoro, 14/08/19

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.