



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: ZENZERO GINGER

Codice Prodotto / Code: F123

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 Zenzero

Appearance: Paste with Ginger aroma

Dosaggio: 50 Gr. Per litro di miscela

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

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SUGAR SYRUP
AROMI / FLAVOURS
SALE / SALT
ACIDO CITRICO / CITRIC ACID
COLORANTI : E100 / COLORS: E100
ADDENSANTE : PECTINA, E407 / THICKENER: PECTIN, E407
ESTRATTO DI CANNELLA / CINNAMON EXTRACT

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,SOIA,LATTE.
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS,SOY,MILK.

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 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 / 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 3-4

Bertinoro, 12/02/19

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.