



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Nome Commerciale / Name: **PANNA COTTA**
Codice Prodotto / Code: **F065**

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 Panna cotta

Dosaggio: **40/50 Gr. Per litro di miscela**

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
MARRONI / CHESTNUTS
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SACCHAROSE SYRUP
AROMI / FLAVOURS
AMIDO DI FRUMENTO / WHEAT STARCH
ALBUME D'UOVO / WHITE OF EGG

Description:
Semifinished product in paste for Gelato production.
Only for industries and artisan laboratories, not allowed direct consumption. Made in Italy.

Appearance: Paste with Panna cotta aroma

Dosage: **40/50 Gr. For liter of ice cream mix**

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	0,55 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	68,59 g
-di cui zuccheri / sugars	68,48 g
GRASSI / FATS	0,03 g
-di cui saturi / saturated	0,0 g
FIBRE / FIBER	0,28 g
SALE / SALT	0,0 g
ENERGIA	276,80 Kcal 1157,78 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: Secchiello 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.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis:
CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT <1000 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

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 chimica / Chemical analysis:

HUMIDITY <30%
PH 5-7

Bertinoro, 17/07/19

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