



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: CIOCCOLATO RUBY
RUBY CHOCOLATE FLAVOURED GELATO PASTE
Codice Prodotto / Code: F567

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 cioccolato ruby

Appearance: Paste with chocolate ruby aroma

Dosaggio: 100 Gr. Per litro di miscela

Dosage: 100 Gr. For 1 Lt. Of ice cream

Composizione / Composition:

ZUCCHERO / SUGAR
OLIO VEGETALE / VEGETABLE OIL
CIOCCOLATO RUBY / RUBY CHOCOLATE (sugar, cocoa butter, milk powder, emulsifier: soy lecithin, citric acid, vanille flavour)
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA / EMULSIFIER: SOY LECITHIN
COLORE: E163 / COLOR: E163
AROMI / FLAVOURS
ACIDO CITRICO / CITRIC ACID

13 %

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.
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS.

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Bidone in plastica da 3 Kg / 3 Kg plastic bucket

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 24 months from production date.

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.

Analisi chimica / Chemical analysis: HUMIDITY < 3% PH 5-7

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis: CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT <400 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 g LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES assenti / absent in 25 g

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

Bertinoro, 19/03/20

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.