



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: FRAGOLA CN NO SEEDS STRAWBERRY CN NO SEEDS

Codice Prodotto / Code: F262

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 Fragola

Dosaggio: 80 Gr. Pasta per 1 Litro di miscela

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SACCHAROSE SYRUP
PUREA DI FRAGOLE SENZA SEMI / STRAWBERRY PUREE NO SEEDS
ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO / ACIDIFIER: CITRIC ACID
AROMI / FLAVOURS
COLORS: E160a, SWEET POTATO EXT
ADDENSANTE: PECTINA / PECTIN
ACIDO ASCORBICO / ASCORBIC ACID

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

Appearance: Paste with Strawberry aroma

Dosage: 80 Gr. Of Paste for 1 Liter of ice cream mix

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, ARACHIDI, SOIA, LATTE, UOVA
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS, PEANUTS, SOY, MILK, EGG.

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 24mesi 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 at least 24 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 2-4

Bertinoro, 07/09/20

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept.

PRODOTTI RUBICONE S.R.L.
Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./P.IVA 02206050407
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.