



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: TURKISH DELIGHT
Codice Prodotto / Code: F077

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 di colore rosa chiaro al gusto di Turkish Delight

Appearance: Paste with light pink color, Turkish Delight-flavored

Dosaggio: 50 Gr. Per Lt. Di miscela

Dosage: 50 Gr. For Lt. of ice cream

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SACCHAROSE SYRUP
FIBRA VEGETALE (INULINA) / VEGETABLE FIBER (INULINE)
AROMI / FLAVOURS (NATURAL IDENTIC)
STABILIZZ.: PECTINA,E407 / STABILIZERS: PECTIN,E407
COLOR: RED RADISH EXT

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, 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 24 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 of 24 months from production date.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis:

Table with 2 columns: Microbiological Parameter and Value. Includes rows for Total Plate Count, E.Coli, Staphylococcus aureus, Yeast, Molds, Salmonella, and Listeria.

Analisi chimica / Chemical analysis:

Table with 2 columns: Chemical Parameter and Value. Includes rows for Humidity and PH.

Bertinoro, 15/01/24

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.