



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: AZZURRO BLUE VANILLA

Codice Prodotto / Code: F003

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 concentrata al gusto di vaniglia

Appearance: is a concentrated paste with blue color and Vanilla flavor

Dosaggio: 40 Gr. Per litro di miscela

Dosage: 40 Gr. For liter of ice cream mix

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI SACCAROSIO / SUGAR SYRUP
SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
ADDENSANTE : AGAR AGAR / THICKENER: AGAR AGAR
COLORANTI :E133 / COLOR: E133
AROMI / FLAVOURS

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: Secchiello in alluminio da 3 Kg / 3 Kg aluminium 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 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". Saled packed product has a shelf life at least 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 g
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES assenti / absent in 25 g

Analisi chimica / Chemical analysis:
HUMIDITY <30%
PH 4-5

Bertinoro, 11/02/19

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.