



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: CIOCCOLATO BIANCO UK
WHITE CHOCOLATE UK
Codice Prodotto / Code: N690

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 cioccolato bianco

Dosaggio: 80 Gr. Per litro di miscela

Composizione / Composition:

CIOCCOLATO BIANCO / WHITE CHOCOLATE (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsif: soy lecithin, natural vanilla extract)
OLIO VEGETALE (GIRASOLE, PALMA) / VEGETABLE OIL (SUNFLOWER, PALM)
ZUCCHERO / SUGAR
LATTE SPRAY / MILK POWDER
SIERO DI LATTE / MILK SERUM
LATTOSIO / LACTOSE
EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA / EMULSIF.: SOY LECITHIN
AROMI / FLAVOURS
COLORE: E161b / COLOR: E161b

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

Appearance: Paste with white chocolate aroma

Dosage: 80 Gr. For 1 Lt. Of ice cream

Table with 2 columns: Nutrient Name and Value. Rows include Proteine, Carboidrati, Grassi, Fibre, Sale, and Energia.

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, SOIA.
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS, SOY.

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Bidone in plastica da 20 Kg / 20 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.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis: <400 UFC/g
CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT <10 UFC/g
E.COLI <100 UFC/g
STAFILOCOCCO AUREO / STAPHYLOCOCCUS AUR. <10 UFC/g
LIEVITI / YEAST <10 UFC/g
MUFFE / MOLDS assenti / absent in 25 g
SALMONELLA / SALMONELLA assenti / absent in 25 g
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES

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.

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

Bertinoro, 30/10/19

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept.
PRODOTTI RUBICONE S.R.L.
Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./P.IVA 022098050407
Tel. 0543.448451 - Fax 0543.445193

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 substitute any previous one referring above mentioned product. Prodotti Rubicone srl reserve the right to modify this product and will supply updated technical sheet upon request.