



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **VARIEGATO BUTTERSCOTCH**
Codice Prodotto / Code: **N678**

Descrizione:
Semilavorato in pasta per la produzione di gelato.
Solo per industrie e laboratori artigianali
Prodotto in Italia.

Description:
Semifinished product in paste for Gelato production.
Only for industries and artisan laboratories
Made in Italy.

Aspetto:
Pasta al gusto di caramello e latte condensato

Appearance:
Paste with Caramel and condensed milk flavour

Dosaggio: **Variegare il gelato al gusto**

Dosage: **Topping the ice cream up to your taste**

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
CARAMELLO / CAMEL
LATTE CONDENSATO / CONDENSED MILK
OLIO DI GIRASOLE / SUNFLOWER OIL
SACCAROSIO / SACCAHROSE
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
STABILIZZANTI: E406,E415 / STABILIZERS: E406,E415
SALE / SALT
EMULS.:LECITINA DI GIRASOLE /
EMULSIF.: SUNFLOWER LECITHIN
AROMI / FLAVOURS
CONSERVANTE: E202 / PRESERVATIVE: E202

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr POLVERE NUTRITIONAL VALUES X 100gr POWDER	
PROTEINE / PROTEINS	1,17 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	64,03 g
-di cui zuccheri / sugars	59,69 g
GRASSI / FATS	6,86 g
-di cui saturi / saturated	3,44 g
FIBRE / FIBER	0,00 g
SALE / SALT	0,41 g
ENERGIA	320,59 Kcal 1245,44 KJ

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

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Secchielli 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 at least 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 almeno 24mesi 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 gr
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES assenti / absent in 25 gr

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept.

PRODOTTI RUBICONE S.R.L.
Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./PIVA 02208050407
Tel. 0543.448451 - Fax 0543.448193

Bertinoro, 08/02/21

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.