



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET



Nome Commerciale / Name: **VARIEGATO FICHI CAMELLATI**
CAMELIZED FIGS VARIEGATING

Codice Prodotto / Code: **F301**

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:
Variegato al gusto di fichi caramellati

Appearance:
Variegated with caramelized figs aroma

Dosaggio: **Variegare il gelato al gusto**

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

Composizione / Composition:

FICHI CAMELLATI / CAMELIZED FIGS
SCIROPPO DI SACCAROSIO SACCHAROSE SYRUP
SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
CACAO / COCOA
ZUCCHERO CAMELLIZZATO / BURNT SUGAR
AROMI / FLAVOURS
ADDENSANTE: PECTINA / THICKENER: PECTIN
CONSERVANTE :E202 / PRESERVATIVE:E202

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	0,56 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	69,21 g
-di cui zuccheri / sugars	69,01 g
GRASSI / FATS	0,71 g
-di cui saturi / saturated	0,37 g
FIBRE / FIBER	0,23 g
SALE / SALT	0,1 g
ENERGIA	284,83 Kcal
	1191,36 Kj

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: 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 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 of 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 gr
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES	assenti / absent in 25 gr

Analisi chimica / Chemical analysis:

HUMIDITY	< 30%
PH	4-5

Bertinoro, 04/11/20

Laboratorio Controllo Qualità / Quality Assurance Dept.

PRODOTTI RUBICONE S.R.L.
Via Piana, 325
47032 BERTINORO (FC)
C.F./P.IVA 0 2 2 0 8 0 5 0 4 0 7
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. 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.