



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **VARIEGATO CHOCONUT
CHOCOHAZELNUT VARIEGATE**
Codice Prodotto / Code **F313**

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 cioccolato di nocciole

Appearance:
Variegate with white chocolate and hazelnuts aroma

Dosaggio: Variegare il gelato al gusto

Dosage: Topping the ice cream up to your taste

Composizione / Composition:

SACCAROSIO / SACCHAROSE
OLI VEGETALI (GIRASOLE) / VEGETABLES OILS (SUNFLOWER)
NOCCIOLE / HAZELNUTS
CACAO / COCOA
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
EMULS.: **LECITINA DI SOIA** / EMULSIF.: **SOY LECITHIN**
AROMI / FLAVOURS

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	2,23 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	49,79 g
-di cui zuccheri / sugars	45,04 g
GRASSI / FATS	39,17 g
-di cui saturi / saturated	10,56 g
FIBRE / FIBER	1,54 g
SALE / SALT	0,1 g
ENERGIA	525,36 Kcal 2197,41 Kj

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

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 almeno 24mesi 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". Sealed packed product has a shelf life at least 24 months from production date.

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

Analisi chimica / Chemical analysis:

HUMIDITY	< 3%
PH	5-7

Bertinoro, 19/05/25

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. 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.