



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO  
WILDBERRIES VARIEGATE**

Codice Prodotto / Code: **F316**

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 Frutti di bosco

Appearance:

Paste with Wildberries aroma

Dosaggio: **variegare il gelato al gusto**

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

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI SACCAROSIO SACCHAROSE SYRUP

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP

FRUTTI DI BOSCO / WILDBERRIES

ACIDO CITRICO / CITRIC ACID

STABILIZZANTE: E410 / STABILIZERS: E410

GELIFICANTE :PECTINA / GELIFIER: PECTIN

AROMI / FLAVOURS

COLORANTE:E163 / COLOR :E163

CONSERVANTE :E202 / PRESERVATIVE :E202

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr

NUTRITIONAL VALUES X 100gr

PROTEINE / PROTEINS 0,11 g

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES 67,78 g

-di cui zuccheri / sugars 67,03 g

GRASSI / FATS 0,03 g

-di cui saturi / saturated 0,0 g

FIBRE / FIBER 0,33 g

SALE / SALT 0,1 g

ENERGIA 271,80 Kcal

1136,87 KJ

**PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SOIA.**

**MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS, MILK,SOY.**

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients

Imballo / Packaging: Secchielli in alluminio/plastica da 3Kg / 3 Kg aluminium/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.

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 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 2,5-3,5

Bertinoro, 05/11/19

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.

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.