



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **VARIEGATO CREMA DI LATTE
MOU CREAM**
Codice Prodotto / Code: **F309**

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 crema di latte

Dosaggio: **Variegare il gelato al gusto**

Composizione / Composition:
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / SUNFLOWER OIL
SACCAROSIO / SUGAR
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
EMULSION.: LECITINA DI GIRASOLE / EMULSIF.: SUNFLOWER LECITHIN
AROMI / FLAVOURS

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

Appearance:
Paste with milk cream aroma

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

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	4,65 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	44,09 g
-di cui zuccheri / sugars	44,03 g
GRASSI / FATS	45,76 g
-di cui saturi / saturated	20,27 g
FIBRE / FIBER	0,10 g
SALE / SALT	0,10 g
ENERGIA	565,62 Kcal
	2365,80 Kj

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

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients
Imballo / Packaging: Secchielli in alluminio/plastica da 3 Kg / 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 <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, 12/02/19

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.