



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **TOPPING CIOCCOLATO**  
**CHOCOLATE TOPPING**  
Codice Prodotto / Code: **F440**

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 Cioccolato

Appearance:  
Paste with Chocolate aroma

Dosaggio: **A piacere**

Dosage: **Up to individual taste**

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP  
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SACCHAROSE SYRUP  
CACAO / COCOA  
ADDENSANTE: AGAR AGAR / THICKNER: AGAR AGAR  
AROMI / FLAVOURS

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	1,01 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	68,21 g
-di cui zuccheri / sugars	68,02 g
GRASSI / FATS	1,32 g
-di cui saturi / saturated	0,93 g
FIBRE / FIBER	2,03 g
SALE / SALT	0,00 g
ENERGIA	287,57 Kcal
	1202,82 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: Bottiglia in plastica da 1 Kg / 1 Kg plastic Bottle

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	<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 g
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES	assenti / absent in 25 g

Analisi chimica / Chemical analysis:

HUMIDITY	< 30%
PH	5-7

Bertinoro, 05/11/19

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

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.