



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **TOPPING PISTACCHIO CROCK  
PISTACHIO TOPPING CROCK**

Codice Prodotto / Code: **F143**

Descrizione:  
Semilavorato in pasta per la produzione di gelato.  
Solo per industrie e laboratori artigianali, non è consigliato il consumo diretto. Prodotto in Italia.

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

Aspetto:  
Pasta al gusto di Pistacchio

Appearance:  
Paste with Pistachio aroma

Dosaggio: **A piacere**

Dosage: **Up to individual taste**

Composizione / Composition:

SACCAROSIO / SACCHAROSE  
GRASSI VEGET.NON IDROG.(GIRASOLE) / NOT HYDROG.VEGEAT.FATS (SUNFLOWER)  
**PISTACCHI / PISTACHIOS**  
**GRANELLA DI PISTACCHI / PISTACHIO GRAINS**  
**LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER**  
EMULSION.: **LECITINA DI SOIA / EMULSIFIER: SOY LECITHIN**  
AROMI / FLAVOURS  
COLORANTI: E100, E141 / COLORS: E100, E141  
SALE / SALT

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	6,62 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	51,36 g
-di cui zuccheri / sugars	46,56 g
GRASSI / FATS	36,48 g
-di cui saturi / saturated	6,01 g
FIBRE / FIBER	1,27 g
SALE / SALT	0,61 g
<b>ENERGIA</b>	<b>575,01 Kcal 2370,59 Kj</b>

**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: 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". Saled packed product has a shelf life at least 24 months from production date.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysys:  
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 analysys:  
HUMIDITY < 3%  
PH 5-7

Bertinoro, 15/05/24

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.