



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: TOPPING CARAMELLO SALATO
TOPPING SALTED CARAMEL
Codice Prodotto / Code: N620

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 caramello salato

Appearance: Paste with salted caramel aroma

Dosaggio: A piacere

Dosage: Up to individual taste

Composizione / Composition:

OLIO VEGETALE (GIRASOLE, BURRO DI CACAO) / VEGETABLE OIL (SUNFLOWER, COCOA BUTTER)
SACCAROSIO / SACCHAROSE
LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER
LATTOSIO / LACTOSE
ZUCCHERO BRUCIATO / BURNT SUGAR
EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA, GIRASOLE / EMULSIFIER: SUNFLOWER, SOY LECITHIN
AROMI / FLAVOURS
COLORE / COLOR: E150a, E160c
SALE / SALT

Table with 2 columns: Nutrient Name and Value. Includes rows for Proteine, Carboidrati, Grassi, Fibre, Sale, and Energia.

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLLED 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 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 < 3%
PH 5-7

Bertinoro, 23/05/25

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.