



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **TOPPING FRAGOLA
STRAWBERRY TOPPING**

Codice Prodotto / Code: **F444**

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 Fragola

Appearance:
Paste with Strawberry aroma

Dosaggio: **A piacere**

Dosage: **Up to individual taste**

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SACCHAROSE SYRUP
PUREA DI FRAGOLE / STRAWBERRIES PUREE
ACIDO CITRICO / CITRIC ACID
AROMI / FLAVOURS
COLORANTI :E163,E124,E102 / COLORS: E163,E124,E102
ADDENS.: PECTINA / THICKENER: PECTIN

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	0,13 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	68,34 g
-di cui zuccheri / sugars	67,96 g
GRASSI / FATS	0,0 g
-di cui saturi / saturated	0,0 g
FIBRE / FIBER	0,2 g
SALE / SALT	0,0 g
ENERGIA	273,88 Kcal 1145,56 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: 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 sunligh
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 g
LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES assenti / absent in 25 g

Analisi chimica / Chemical analysis:
HUMIDITY < 30%
PH 2,8 - 3,5

Bertinoro, 23/05/21

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.