



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **TOPPING TOFFEE**

Codice Prodotto / Code: **F475**

Descrizione:  
Semilavorato in pasta per la produzione di gelato.  
Solo per industrie e laboratori artigianali.  
Prodotto in Italia.

Aspetto:  
Pasta al gusto di caramella toffee

Dosaggio: **A piacere**

Composizione / Composition:

OLIO DI GIRASOLE / SUNFLOWER OIL  
SACCAROSIO / SACCHAROSE  
**LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER**  
COLORI: E150a, E160c/ COLORS: E150a, E160c  
AROMI / FLAVOURS  
EMULSIONANTI: LECITINA DI **SOIA**, GIRASOLE /  
EMULSIFIERS: **SOY**/SUNFLOWER LECITHIN

**PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO.  
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS.**

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contains 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.

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

Description:  
Semifinished product in paste for Gelato production.  
Only for industries and artisan laboratories.  
Made in Italy.

Appearance:  
Paste with toffee cream aroma

Dosage: **Up to individual taste**

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	6,85 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	39,41 g
-di cui zuccheri / sugars	39,36 g
GRASSI / FATS	45,85 g
-di cui saturi / saturated	21,96 g
FIBRE / FIBER	0,10 g
SALE / SALT	0,00 g
ENERGIA	556,43 Kcal
	2327,35 KJ

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 chimica / Chemical analysis:  
HUMIDITY < 3%  
PH 5-7

Bertinoro, 09/06/21

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.