



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET



Nome Commerciale / Name: **TOPPING TOFFEE FUDGE**

Codice Prodotto / Code: **F485**

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 caramella toffee

Appearance:

Paste with toffee cream aroma

Dosaggio: **A piacere**

Dosage: **Up to individual taste**

Composizione / Composition:

SCIROPPO DI GLUCOSIO / GLUCOSE SYRUP
SCIROPPO DI SACCAROSIO / SACCHAROSE SYRUP
LATTE CONDENSATO / CONDENSED MILK
ZUCCHERI CAMELLIZZATI / BURNT SUGAR
ZUCCHERO BRUCIATO / BURNT SUGAR
ADDENSANTI: E406 / THICKENERS: E406
SALE / SALT
AROMI / FLAVOURS
CONSERVANTE: E202 / PRESERVATIVE: E202

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

PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI LAVORA FRUTTA A GUSCIO / PRODUCED IN A FACTORY USING 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.

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:

Table with 2 columns: Microbiological Parameter and Result. Includes rows for Total Plate Count, Enterobacteria, Yeast and Molds, Salmonella, Listeria, and Staphylococcus.

Analisi chimica / Chemical analysis:

Table with 2 columns: Chemical Parameter and Result. Includes rows for Humidity and PH.

Bertinoro, 10/04/17

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.