



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **YOGHITO PLUS**

Codice Prodotto / Code: **F091**

Descrizione:

Semilavorato in polvere per la produzione di gelato.

Solo per industrie e laboratori artigianali, non è consigliato il consumo diretto. Prodotto in Italia.

Aspetto:

Polvere al gusto yogurt

Dosaggio: **40 Gr.di polvere + 1 Lt. Di base bianca**

Composizione / Composition:

YOGURT SPRAY MAGRO / SPRAY DRIED YOGHURT	37,60%
MALTODESTRINA / MALTDEXTRIN	23,13%
DESTOSIO / DEXTROSE	21,02%
ACIDO CITRICO / CITRIC ACID	10,10%
GLUCOSIO IN POLVERE / DRIED GLUCOSE	4,12%
AROMI / FLAVOURS	4,03%
	<u>100,00%</u>

Description:

Semifinished product in powder for Gelato production.

Only for industries and artisan laboratories, not allowed direct consumption. Made in Italy.

Appearance:

Powder with yoghurt aroma

Dosage: **40 Gr.of powder + 1 Lt. White base**

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	8,64 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	69,70 g
-di cui zuccheri / sugars	69,56 g
GRASSI / FATS	0,37 g
-di cui saturi / saturated	0,12 g
FIBRE / FIBER	0,27 g
SALE / SALT	0 g
ENERGIA	316,36 Kcal
	1323,22 Kj

PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE, SOIA
MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY

Non contiene ingredienti OGM / It doesn't contain OGM ingredients

Imballo / Packaging: Sacchetto in alluminio da 1,5 Kg / 1,5 Kg aluminium bag

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:

CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT	<1000 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	2-3

Bertinoro, 26/07/22

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 0543.445193

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.