



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Nome Commerciale / Name: **TOPPING NOCCIOLA
HAZELNUT TOPPING**

Codice Prodotto / Code: **WEF/021**

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 Nocciola

Appearance:

Paste with Hazelnut aroma

Dosaggio: **A piacere**

Dosage: **Up to individual taste**

Composizione / Composition:

OLIO DI GIRASOLE / SUNFLOWER OIL

PASTA DI NOCCIOLA / HAZELNUT PASTE

SACCAROSIO / SACCHAROSE

LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER

EMULSION.: **LECITINA DI SOIA / EMULSIFIER: SOY LECITHIN**

AROMI / FLAVOURS

VALORI NUTRIZIONALI X 100gr	
NUTRITIONAL VALUES X 100gr	
PROTEINE / PROTEINS	6,97 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	27,11 g
-di cui zuccheri / sugars	26,87 g
GRASSI / FATS	54,92 g
-di cui saturi / saturated	25,79 g
FIBRE / FIBER	0,21 g
SALE / SALT	0,00 g
ENERGIA	581,17 Kcal
	2430,86 Kj

**PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SOIA, UOVA.
MAY CONTAIN TRACES OF SHELLED NUTS, PEANUTS, SOY, EGG.**

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 24 mesi 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

E.COLI

STAFILOCOCCO AUREO / STAPHYLOCOCCUS AUR.

LIEVITI / YEAST

MUFFE / MOLDS

SALMONELLA / SALMONELLA

LISTERIA / LISTERIA MONOCYTOGENES

<100 UFC/g

<10 UFC/g

<100 UFC/g

<10 UFC/g

<10 UFC/g

assenti / absent in 25 gr

assenti / absent in 25 gr

Analisi chimica / Chemical analysis:

HUMIDITY

< 3%

PH

5-7

Bertinoro, 04/04/22

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 0543.448193

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.