



GELATO & PASTRY EST. 1959

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Nome Commerciale / Name: **TOPPING WAFERNUT CROCK**  
Codice Prodotto / Code: **WEF/016**

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

Aspetto:  
Pasta al gusto di cioccolato e nocciola con pezzetti di wafer

Dosaggio: **A piacere**

Composizione / Composition:

SACCAROSIO / SACCHAROSE  
OLIO DI GIRASOLE / SUNFLOWER OIL  
**NOCCIOLE / HAZELNUTS**  
**LATTE SPRAY MAGRO / SKIM MILK POWDER**  
- CIALDA DI WAFERS ( FARINA DI **FRUMENTO**, ZUCCHERO, OLIO VEGETALE, **TUORLO**, **LATTE** MAGRO IN POLVERE, SALE, FECOLA, AROMI)  
- WAFER FLAKES (**WHEAT** FLOUR, SUGAR, VEGETABLE OIL, **EGG YOLK**, SKIM **MILK** POWDER, SALT, STARCH, FLAVOURS)  
COLORANTE: E150a / COLOR: E150a  
EMULS.:LECITINA DI **SOIA** / **EMULSIF.:**SOY LECITHIN  
AROMI / FLAVOURS

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

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.

Analisi microbiologica: / Microbiological analysis:  
CONTA AEROBA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT <400 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

Bertinoro, 04/04/22

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

Appearance:  
Paste with chocolate and hazelnut flavour with wafer grai

Dosage: **Up to individual taste**

| VALORI NUTRIZIONALI X 100gr |             |
|-----------------------------|-------------|
| NUTRITIONAL VALUES X 100gr  |             |
| PROTEINE / PROTEINS         | 7,9 g       |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES | 48,73 g     |
| -di cui zuccheri / sugars   | 42,69 g     |
| GRASSI / FATS               | 39,6 g      |
| -di cui saturi / saturated  | 4,6 g       |
| FIBRE / FIBER               | 1,5 g       |
| SALE / SALT                 | 0,2 g       |
| ENERGIA                     | 547,48 Kcal |
|                             | 2289,95 Kj  |

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 chimica / Chemical analysis:  
HUMIDITY < 30%  
PH 5-7

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