

**IDAV spa**

**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**  
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



## **SCHEMA TECNICA**

**PRODOTTO: CREMA JOLLY gusto VANIGLIA**

**DESCRIZIONE:** Prodotto ottenuto dall'omogenizzazione e cottura con successivo raffreddamento di una miscela costituita da sciroppo di glucosio, zucchero con aggiunta di amido modificato nella quantità necessaria per conferire al prodotto stesso consistenza e caratteristiche rispondenti alle esigenze di impiego.

### **COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)**

Acqua; Sciroppo di Glucosio-Fruztosio; Saccarosio; Addensante: Amido Modificato; Grassi Vegetali raffinati (palma); Conservante: Sorbato di Potassio E202; Colorante: Biossido di Titanio E171; Aromi; Emulsionante: Mono e Digliceridi degli acidi grassi E471; Sale; Acidificante: Acido Tartarico E334; Vanillina (0,04%); Colorante: Betacarotene E160a.

### **CARATTERISTICHE FISICHE:**

Corpi estranei: assenti

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):  $55 \pm 3$  °Bx  
pH (a 20°C):  $6,0 \pm 0,4$   
Acidità (come acido citrico monoidrato): 0,02 - 0,10 %  
Aw (acqua libera): 0,80 - 0,90  
Gradi Bostwick: 0,5 in 10 min su t.q.  
Acido Sorbico: < 1.000 ppm

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica Totale ufc/g 5.000 max  
Lieviti e Muffe ufc/g 500 max  
Coliformi ufc/g assenti  
Salmonelle ufc/25g assenti

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: giallo chiaro  
Odore: intenso caratteristico, senza odori strani  
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi  
Aspetto: La crema si presenta uniforme  
Consistenza: morbida

# IDAV spa

**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**  
**CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA**



**CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:**

Il prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale, esso è stato messo a punto in special modo per qualsiasi prodotto da forno. (*prodotto senza grassi idrogenati*).

**Il prodotto è OGM Free e Gluten Free.**

**IMBALLAGGIO:**

Secchi da 10 Kg e 25 Kg. Imballaggio di plastica HDPE.  
 Tanks in acciaio da 1.200 Kg circa.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:**

Temperatura di conservazione: Ambiente (tra + 15 °C e + 22°C)

Modalità di conservazione: in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore.

Termine minimo di conservazione (T.M.C.): 10 mesi

Valori nutrizionali in 100g										
Valore energetico		Grassi	Grassi Saturi	Proteine	Sale	Carboidrati	Carboidrati di cui Zuccheri	Fibre alimentari	Contenuto in acqua	Ceneri
kcal	kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g
254	1.073	5,9	2,99	<LQ	0,10	50,3	29	1,99	41,6	0,23

Metalli in 100g											
Na	Fe	Ca	As	Cd	P	Mg	Hg	Pb	K	Cu	Zn
mg	mg	mg	mg/Kg	mg/Kg	mg	mg	mg/Kg	mg/Kg	mg	mg/Kg	mg/Kg
41,7	0,41	8,78	0,034	<LQ	13,3	1,39	<LQ	0,012	35,8	0,28	0,862

**EMISSIONE:** 01/01/2021

*Luigi Ambrosio*  
**LUIGI AMBROSIO**  
 RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ