

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: PASSATA DI ALBICOCCHES da forno
(Multiuso)

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla cottura e concentrazione di una miscela costituita da purea di albicocche, sciroppo di glucosio e zucchero con aggiunta di pectina ed acido citrico nella quantità necessaria per conferire al prodotto stesso consistenza ed acidità rispondenti alle esigenze di impiego. La purea proviene da polpa di albicocche sane e mature, denocciolate e raffinate attraverso setacci.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Purea di Albicocche (35%); Saccarosio; Gelificante: Pectina; Correttore di Acidità: Acido Citrico E330; Conservante: Sorbato di Potassio E202 (nelle latte non viene aggiunto); Aromi.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Frutta in 100g di prodotto finito min 35 g
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):	65 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	$3,5 \pm 0,5$
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0 – 1,0 %
Aw (acqua libera):	0,65 – 0,80 %
Acido Sorbico:	<1.000 ppm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale ufc/g	1.000 max
Lieviti e Muffe ufc/g	100 max
Coliformi ufc/g	assenti
Salmonelle ufc/25g	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	arancio scuro
Odore:	intenso caratteristico del frutto, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	La passata si presenta macinata in modo 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 la farcitura di dolci dopo il forno.

Il prodotto è OGM Free e Gluten Free.

IMBALLAGGIO:

Latte da 4,7 Kg. Cartone da 4 pezzi. Latte in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti.

Secchi da 10 Kg e 25 Kg. Imballaggio di plastica HDPE.

Tanks in acciaio da 1200 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.): 1 anno (2 anni per le latte)

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
255	1.085	<LQ	<LQ	0,13	0,21	63,7	43,4	1,93	33,9	0,38

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
85,5	4,96	18,3	<LQ	<LQ	41,7	3,56	<LQ	0,053	81,4	0,552	0,708

EMISSIONE: 01/01/2015

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ