

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



FIȘĂ TEHNICĂ

PRODUS: PIURE DE CAISE pasteurizat

(Aplicații multiple)

DESCRIERE: Produs obținut prin pasteurizarea și concentrarea unui amestec format din piure de caise, sirop de glucoză și zahăr cu adaos de pectină și acid citric în cantitățile necesare pentru a da produsului consistența și aciditatea care îndeplinesc cerințele de utilizare. Piureul provine din pulpă de caise pârguite și de bună calitate, fără sămburi și rafinată prin site.

COMPOZIȚIE PRODUS: (în ordine descrescătoare)

Sirop de glucoză-fructoză; Piure de caise (35%); Zaharoză; Agent de gelifiere: Pectină; Corector de aciditate: Acid citric E330; Conservant: Sorbat de potasiu E202 (nu este adăugat în conserve); Arome.

CARACTERISTICI FIZICE:

Fruct la 100 g de produs finit min 35 g

Corpuri străine: Se depun toate eforturile pentru a tinde spre absența corpurilor străine

CARACTERISTICI CHIMICE:

Reziduu optic refractometric (la 20°C): 65 ± 3 °Bx

pH (la 20°C): $3,5 \pm 0,5$

Reziduuri de pesticide: În limitele legii

Aciditate (ca acid citric monohidrat): 0 - 1,0 %

Aw (apă liberă): 0,65 - 0,80 %

Acid sorbic: <1.000 ppm

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE:

Încărcătură totală ufc/g 1.000 max

Levuri și mucegaiuri cfu/g 100 max

Coliforme ufc/g absente

Salmonella ufc/25g absente

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:

Culoare: portocaliu închis

Miros: caracteristic intens fructului, fără mirosuri neobișnuite

Gust: dulce și proaspăt, fără gust ulterior amar, acid, fermentat

Aspect: Piureul este pasat uniform

Consistență: moale

IDAV spa**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA**CARACTERISTICI DE UTILIZARE:**

Produsul este destinat uzului industrial/profesional, a fost dezvoltat special pentru umplerea deserturilor după coacere. **Produsul nu conține OMG sau gluten.**

AMBALARE:

Conserve de 4,7 kg. Cutie de 4 bucăți. Conserve din tablă cositorită cu sistem de vopsire interioară potrivită pentru contactul cu alimentele.

Găleți de 10 Kg și 25 Kg. Ambalaj din plastic HDPE.

Recipiente din oțel de aproximativ 1.200 kg.

CONDIȚII DE PĂSTRARE:

Temperatură de păstrare: Ambient (între +15°C și +22°C)

Mod de păstrare: într-un loc răcoros, uscat, ferit de surse de căldură.

Termen minim de păstrare (T.M.P.): 1 an (2 ani pentru conserve)

Valori nutriționale la 100g										
Valoare energetică		Grăsimi	Grăsimi saturate	Proteine	Sare	Carbohidrați	Carbohidrați din care zaharuri	Fibre alimentare	Conținut de apă	Cenușă
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

Metale la 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

EMIS: 01/01/2015

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ