

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: CILIEGIE AMARENATE CANDITE
(sgocciolate)

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura “lenta”, impiegando ciliegie sgambate, snocciolate e calibrate, di pasta dura senza macchie ed imperfezioni. La canditura è eseguita con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero. Il prodotto può contenere noccioli o frammenti di nocciolo.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Ciliegie (48%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Succo di Amarena concentrato (5%); Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Colorante: Enocianina E163; Aromi; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza
Sciroppo residuo (quantità di sciroppo percolato dopo sgocciolamento per 24 ore): max 5 %

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):	75 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	2,0 – 3,0
Anidride Solforosa:	< 100 ppm
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,3 - 1,0 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale ufc/g	3.000 max
Lieviti e Muffe ufc/g	300 max
Coliformi ufc/g	assenti
Salmonelle in 25g	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	nero brillante
Odore:	fragrante, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	Le ciliegie si presentano intere, traslucide, prive di granulosità con superficie liscia
Consistenza:	turgida

IDAV spa**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA**CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:**

Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale. Viene usato come decorazione e/o come ingrediente per dolci, gelati, prodotti da forno e lievitati.

Il prodotto è OGM Free e Gluten Free. Contiene Allergene: Solfiti.

IMBALLAGGIO:

Vaschette di plastica da 900 gr. Cartone da 12 pezzi. Imballaggio primario plastica PP.

Cartone da 10 Kg. Imballaggio primario busta di plastica MDPE.

Cartone da 5 Kg. Imballaggio primario busta di plastica MDPE.

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.): 12 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
280	1.191	0,76	<LQ	<LQ	0,04	68,4	62,4	1,89	28,3	0,61

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
14,8	6,63	31,9	0,008	<LQ	12,2	4,45	<LQ	0,186	23,5	2,57	1,76

EMISSIONE: 01/01/2021

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ