

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: CUBETTI DI S. ARANCIA CANDITI

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura secondo buona tecnica industriale, impiegando cubetti di scorze di arancia, sani e maturi senza macchie ed imperfezioni. La canditura viene eseguita con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Scorze di Arancia (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Dimensioni (mm): 4x4 ; 6x6 ; 9x9
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza
Sciroppo residuo (quantità di sciroppo percolato dopo sgocciolamento per 24 ore): max 7 %

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico Rifrattometrico (a 20°C): 75 ± 3 °Bx
pH (a 20°C): 3,0 - 4,5
Anidride Solforosa: < 100 ppm
Residui di Pesticidi: Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato): 0,01 - 0,40 %
A_w (acqua libera): 0.65 – 0.75

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale ufc/g 2.000 max
Lieviti e Muffe ufc/g 200 max
Coliformi ufc/g assenti
Salmonelle in 25g assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: arancio, brillante
Odore: intenso caratteristico del frutto, senza odori strani
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto: i cubetti si presentano traslucidi, privi di granulosità con superficie liscia
Consistenza: turgida

CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

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

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

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

IMBALLAGGIO:

Cartone da 5 Kg; 10 Kg; 20 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
296	1.255	<LQ	<LQ	<LQ	0,36	71	62,03	5,98	22,4	0,65

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
143	1,37	163	<LQ	<LQ	2,47	13,4	<LQ	0,052	10,4	0,801	0,862

EMISSIONE: 01/01/2021

LUGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

Pag. 2 di 2

* SCHEDA TECNICA: CUBETTI DI S. ARANCIA CANDITI