

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: AMARENE INTERE
(30% di sciroppo)

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta", impiegando ciliegie sgambate, snocciolate e calibrate, sane e mature di pasta dura esenti da macchie ed imperfezioni. Il prodotto può contenere noccioli o frammenti di nocciolo.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Ciliegie (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Succo di Amarena concentrato (5%); Correttore di Acidità: Acido Citrico E330; Colorante: E163; Aromi; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):	70 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	2,0 - 3,5
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	1.000 max
Lieviti e Muffe ufc/g	100 max
Coliformi ufc/g	assenti
Salmonelle ufc/25g	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	rosso scuro, brillante
Odore:	fragrante, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	Le amarene si presentano prive di granulosità
Consistenza:	morbida

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

Il prodotto va usato tal quale, come ingrediente per dolci o per la decorazione di prodotti di pasticceria e gelateria. Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale.

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

IMBALLAGGIO:

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

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.): 2 anni

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