

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: CREMA JOLLY gusto LIMONE

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dall'omogenizzazione e cottura con successivo raffreddamento di una miscela costituita da sciroppo di glucosio, zucchero con aggiunta di amido modificato nella quantità necessaria per conferire al prodotto stesso consistenza e caratteristiche rispondenti alle esigenze di impiego.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Acqua; Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Addensante: Amido Modificato; Grassi Vegetali raffinati (palma); Succo di Limone (1%); Aromi; Conservante: Sorbato di Potassio E202; Colorante: Biossido di Titanio E171; Emulsionante: Mono e Digliceridi degli acidi grassi E471; Sale; Coloranti: Curcumina E100 - Betacarotene E160a.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Corpi estranei: assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C): 55 ± 3 °Bx
pH (a 20°C): $6,0 \pm 0,4$
Acidità (come acido citrico monoidrato): 0,02 - 0,10 %
Aw (acqua libera): 0,80 - 0,90
Gradi Bostwick: 0,5 in 10 min su t.q.
Acido Sorbico: < 1.000 ppm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale (ufc/g): 5.000 max
Lieviti e Muffe(ufc/g): 500 max
Coliformi (ufc/g): assenti
Salmonelle (ufc/25g): assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo
Odore: intenso caratteristico, senza odori strani
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi
Aspetto: la crema si presenta 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 qualsiasi prodotto da forno. (*prodotto senza grassi idrogenati*).

Il prodotto è OGM Free e Gluten Free.

IMBALLAGGIO:

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

Tanks in acciaio da 1.200 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.): 10 mesi

<i>Valori nutrizionali in 100g</i>										
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
251	1.060	5,85	2,95	<LQ	0,10	49,6	34	0,70	43,6	0,24

<i>Metalli in 100g</i>											
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
42,5	0,26	9,95	<LQ	<LQ	1,6	2,0	<LQ	<LQ	40	0,02	0,11

EMISSIONE: 01/01/2021

Luigi Ambrosio
LUIGI AMBROSIO
 RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ