

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: MACEDONIA DI FRUTTA CANDITA

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura secondo buona tecnica industriale, impiegando cubetti di scorze di arancio e cubetti di zucca, 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)

Frutta: Zucca (31%), Scorze di Arancio (21%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservante: **Sorbato di Potassio E202**; Coloranti: Rosso Carminio E120, Verde Caramello solfito-caustico E150b - Blu brillante E133, Arancio e Bianco assente (colore naturale dell'arancio e della zucca); Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Dimensioni (mm): 4x4 ; 6x6 ; 9x9
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza
Scippo 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 %
Aw (acqua libera): 0.65 - 0.75
Acido Sorbico: < 1.000 ppm (solo 100g-200g-900g)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale ufc/g 2.000 max (**1.000 solo 100g-200g-900g**)
Lieviti e Muffe ufc/g 200 max (**100 solo 100g-200g-900g**)
Coliformi ufc/g assenti
Salmonelle in 25g assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: brillante
Odore: senza odori strani
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto: I cubetti si presentano misti di vario colore, traslucidi, privi di granulosità
Consistenza: trigida

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

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:

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

Vaschette di plastica da 200 gr, Cartone da 12 pezzi. Imballaggio primario plastica PP.

Vaschette di plastica da 100 gr, Cartone da 16 pezzi. Imballaggio primario plastica PP.

Cartone da 5 Kg; 10 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.): 18 mesi (**24 mesi solo 100g-200g-900g**)

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
290	1.234	<LQ	<LQ	<LQ	0,288	72,6	54,43	4,18	22,7	0,49

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
115	10,4	76	<LQ	<LQ	7,17	5,77	<LQ	0,053	8,74	0,642	0,952

EMISSIONE: 01/01/2015

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ