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

Ambrosio®

SCHEDA TECNICA

*PRODOTTO: **AMARENE PER PASTICCERIA***
(tipo speciale)

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta", impiegando amarene sgambate, snocciolate, sane e mature senza macchie e imperfezioni. Nella fase di canditura viene prestata la massima attenzione al fine di ottenere un prodotto qualitativamente perfetto. Il prodotto può contenere noccioli o frammenti di nocciolo.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Amarene (63%); Saccarosio; Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Correttore di Acidità: Acido Citrico E330; Gelificante: Pectina.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Frutta in 100g di prodotto finito	min 120 g
Corpi estranei:	Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):	67 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	3,0 - 4,0
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,5 - 1,5 %

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 mattone, brillante
Odore:	fragrante, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	Le amarene si presentano schiacciate
Consistenza:	morbida

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

Ambrosio®

CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

Il prodotto va usato tal quale, come ingrediente per dolci e prodotti di pasticceria. Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale.
Il prodotto è OGM Free e Gluten Free.

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
262	1.113	<LQ	<LQ	0,95	0	64,5	62	3,15	31,1	0,28

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
1,75	0,53	15,9	<LQ	<LQ	18,3	8,24	<LQ	0,011	0,114	1,38	0,865

EMISSIONE: 01/01/2015

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

* SCHEDA TECNICA: AMARENE PER PASTICCERIA (tipo speciale)