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

Ambrosio®

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ***CILIEGIE INTERE ROSSE CANDITE***

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta", impiegando ciliegie sgambate, snocciolate e calibrate, di pasta dura senza macchie ed imperfezioni. La canditura è eseguita con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero. Il prodotto può contenere noccioli o frammenti di nocciolo.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Ciliegie (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservante: Sorbato di Potassio E202; Colorante: Eritrosina E127; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Calibro (mm):	16-18 ; 18-20 ; 20-22 ; 22-24
Corpi estranei:	Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza
Sciroppo residuo (quantità di sciroppo percolato dopo sgocciolamento per 24 ore):	max 5 %

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico Rifrattometrico (a 20°C):	75 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	3,0 - 4,0
Anidride Solforosa:	< 100 ppm
Acido Sorbico:	< 1.000 ppm
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,01 – 0,30 %
Aw (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:	brillante
Odore:	fragrante, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	le ciliegie si presentano traslucide, prive di granulosità con superficie liscia
Consistenza:	turgida

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

Ambrosio®

CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale. Viene usato come decorazione e/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.): 24 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
302	1.283	<LQ	<LQ	<LQ	0,12	74,5	63	2,05	23,1	0,31

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
46,8	0,655	73,8	0,011	<LQ	17,5	5,46	0,011	0,083	10,6	3,05	1,25

EMISSIONE: 01/01/2017

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

* SCHEDA TECNICA: CILIEGIE INTERE ROSSE CANDITE con sorbato