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

Ambrosio®

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ***CLEMENTINE INTERE CANDITE***

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta", impiegando clementine selezionate sane e mature esenti da macchie ed imperfezioni. La canditura è eseguita con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Clementine (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservanti: **Sorbato di Potassio E202**, ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Calibro:	30-50 mm
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
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 900 g)**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale ufc/g	3.000 max **(2.000 solo 900 g)**
Lieviti e Muffe ufc/g	300 max **(200 solo 900 g)**
Coliformi ufc/g	assenti
Salmonelle in 25g	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	brillante
Odore:	caratteristico del frutto, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	Le clementine si presentano rotondi, traslucidi, privi 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.
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 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
309	1.313	<LQ	<LQ	0,23	0,37	74,7	59,3	4,86	19,6	0,64

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
149	6,14	94,7	<LQ	<LQ	4,91	6,08	0,007	0,007	22,9	0,307	0,832

EMISSIONE: 01/01/2024

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

* SCHEDA TECNICA: CLEMENTINE INTERE CANDITI