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

Ambrosio®

SCHEDA TECNICA

*PRODOTTO: **FICHI INTERI CANDITI***

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta", impiegando fichi selezionati sani e maturi esenti da macchie ed imperfezioni. La canditura è eseguita con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Fichi (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservante: **Sorbato di Potassio E202**; Coloranti: concentrato di Cartamo e Limone - Blu brillante E133; Conservante: 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):	3,5 - 4,0
Anidride Solforosa:	< 100 ppm
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,01 - 0,20 %
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:	fragrante, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	I fichi si presentano 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
316	1.341	<LQ	<LQ	<LQ	0,25	77,2	58,4	3,55	18,8	0,43

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
101	6,89	94,5	<LQ	<LQ	11	5,45	0,007	0,021	6,12	0,564	0,87

EMISSIONE: 01/01/2017

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

* SCHEDA TECNICA: FICHI INTERI CANDITI