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

Ambrosio®

SCHEDA TECNICA

*PRODOTTO: **VISCIOLA PER PASTICCERIA***

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso la concentrazione di una polpa di ciliegie con aggiunta di sciroppo di glucosio e zucchero, in un apposito impianto sottovuoto (BOULE), al fine di ottenere un prodotto adatto alle caratteristiche di impiego. Il prodotto può contenere noccioli o frammenti di nocciolo.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Polpa di Ciliegie (43%); Saccarosio; Succo di Amarene concentrato (18%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Gelificante: Pectina; Colorante: Enocianina E163; Correttore di Acidità: Acido Citrico E330; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo); Aroma.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Corpi estranei:	Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):	65 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	2,5 – 3,5
Anidride Solforosa:	< 100 ppm
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,5 – 1,0 %
Aw (acqua libera):	0.65 – 0.80

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 scuro, brillante
Odore:	fragrante, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	composto semisolido pieno di frutta a pezzi
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 pasticceria. Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale.
Il prodotto è OGM Free e Gluten Free. Contiene Allergene: Solfiti.

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
228	970	<LQ	<LQ	1,18	0,165	55,9	51,8	3,21	39,1	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
66	4,55	41,2	0,013	0,007	42	10,3	<LQ	0,036	192	1,24	1,15

EMISSIONE: 01/01/2026

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

* SCHEDA TECNICA: VISCIOLA PER PASTICCERIA