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

Ambrosio®

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: AMBROGEL (gelatina)
(a freddo)

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla cottura e concentrazione di una miscela costituita da sciroppo di glucosio e zucchero con aggiunta di pectine nella quantità necessaria per conferire al prodotto stesso consistenza rispondenti alle esigenze di impiego.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Acqua; Saccarosio; Gelificante: Pectina; Conservante: Sorbato di Potassio E202.

CARATTERISTICHE FISICHE:

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):	66 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	5,0 – 6,5
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,01 - 0,05
A_w:	0.75 – 0.90
Acido Sorbico	<1.000 ppm

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:	giallo paglierino trasparente
Odore:	intenso e privo di odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	la gelatina si presenta scorrevole e lucida
Consistenza:	fluida

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

Ambrosio®

CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

E' un prodotto dolciario impiegato per la brillantatura di torte e paste di frutta.
Il prodotto è OGM Free e Gluten Free.

IMBALLAGGIO:

Secchi da 5 Kg. Imballaggio di plastica HDPE.

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.): 1 anno

MODALITA' DI UTILIZZO:

A Freddo: Prelevare la quantità di prodotto desiderata, dibattere lentamente facendo attenzione a non inglobare aria nel prodotto. Dopo di che utilizzare direttamente per brillantare torte e/o dolci. Il prodotto non deve essere riscaldato.

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
282	1198	0	0	0	0,026	87,7	47	0,5		

EMISSIONE: 01/01/2023

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

* SCHEDA TECNICA: AMBROGEL (gelatina) (a freddo)