

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: DIAVOLINI FINI MISTI

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sapiente sistema di confettatura di cristalli di zucchero.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Saccarosio; Farina di FRUMENTO; Amido di Mais; Amido di Riso; Gomma Arabica; Maltodestrina; Agente di Rivestimento: Cera Carnauba E903; Coloranti: Biossido di Titanio E171, Estratto Naturale di Cartamo, Carminio E120, Blu Brillante E133; Caroten: E160a (iii).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Diametro (mm): $\leq 2,5$
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza

CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

Il prodotto è destinato al consumo diretto e all'impiego industriale/professionale per la decorazione di dolci e torte.

Contiene Allergene: Glutine.

Potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, latte, soia.

IMBALLAGGIO:

Coppetta da 200 g. Cartone da 12 conf. Imballaggio primario plastica PS.
Coppetta da 100 g. Cartone da 16 conf. Imballaggio primario plastica PS.
Sacchetto di plastica PET da 1 kg. Cartone da 15 conf.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Temperatura di conservazione: tra + 12 °C e + 18 °C max

Modalità di conservazione: in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore.

Termine minimo di conservazione (T.M.C.): 2 anni

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



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
382	1.623	<LQ	<LQ	2,05	0,042	93,4	80,2	1,55	2,91	0,13

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
17,1	3,46	9,34	<LQ	0,011	21,9	5,02	<LQ	0,011	27,8	0,906	2,163

EMISSIONE: 01/01/2018

LUIGI AMBROSIO
 RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

* SCHEDA TECNICA: DIAVOLINI FINI MISTI