

**IDAV spa**

**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**  
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



## **SCHEMA TECNICA**

**PRODOTTO: AMARENE KIRSCHEN**

**DESCRIZIONE:** Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura “lenta”, impiegando amarene sgambate, snocciolate, sane e mature senza macchie e imperfezioni. La canditura è eseguita con l’utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero. Il prodotto può contenere noccioli o frammenti di nocciolo.

### **COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)**

Amarene (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruztosio; Saccarosio; Succo di Amarena concentrato (5%); Correttore di Acidità: Acido Citrico E330; Colorante: Enocianina E163; Aromi; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

### **CARATTERISTICHE FISICHE:**

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

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C):	70 ± 3 °Bx
pH (a 20°C):	2,0 - 3,0
Anidride Solforosa:	< 100 ppm
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,3 - 1,0 %

### **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:	Le amarene si presentano intere immerse nello sciroppo
Consistenza:	morbida

**IDAV spa****INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**  
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA**CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:**

Il prodotto va usato tal quale, come ingrediente per dolci o per la decorazione di prodotti di pasticceria e gelateria. Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale.

**Il prodotto è OGM Free e Gluten Free. Contiene Allergene: Solfiti.**

**IMBALLAGGIO:**

Vasi di vetro da 2160 g, Cartone da 6 pezzi. Capsula in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti.

Vasi di vetro da 860 g, Cartone da 6 pezzi. Capsula in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti.

Vasi di vetro da 380 g, Cartone da 12 pezzi. Capsula in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti.

Vasi di vetro da 240 g, Cartone da 12 pezzi. Capsula 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
280	1.191	0,76	<LQ	<LQ	0,04	68,4	62,4	1,89	28,3	0,61

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
14,8	6,63	31,9	0,008	<LQ	12,2	4,45	<LQ	0,186	23,5	2,57	1,76

**EMISSIONE:** 01/01/2015

**LUIGI AMBROSIO**  
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ