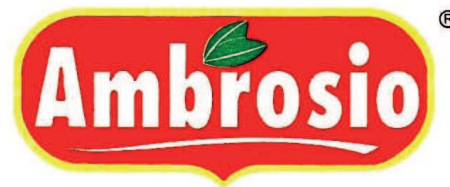


IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: CUBETTI DI MELONE CANDITI

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura secondo buona tecnica industriale, impiegando cubetti di melone, sani e maturi senza macchie ed imperfezioni. La canditura viene eseguita con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Melone (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Coloranti: Rosso Carminio E120, Verde concentrato di Cartamo e Limone - Blu brillante E133, Arancio colore assente; Aroma; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Dimensioni (mm): 4x4 ; 6x6 ; 9x9
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza
Sciroppo residuo (quantità di sciroppo percolato dopo sgocciolamento per 24 ore): max 7 %

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico Rifrattometrico (a 20°C): 75 ± 3 °Bx
pH (a 20°C): 3,0 - 4,5
Anidride Solforosa: < 100 ppm
Residui di Pesticidi: Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato): 0,01 - 0,40 %
Aw (acqua libera): 0.65 – 0.75

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

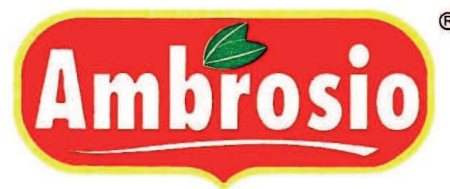
Carica Totale ufc/g 2.000 max
Lieviti e Muffe ufc/g 200 max
Coliformi ufc/g assenti
Salmonelle in 25g assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: brillante
Odore: intenso caratteristico del frutto, senza odori strani
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto: I cubetti si presentano traslucidi e asciutti, privi di granulosità con superficie liscia
Consistenza: turgida

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale. Il prodotto viene usato, per la decorazione di prodotti di pasticceria o come ingrediente per dolci, gelati, prodotti da forno e lievitati.

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

IMBALLAGGIO:

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

<i>Valori nutrizionali in 100g</i>										
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
348	1.479	<LQ	<LQ	<LQ	0,285	85,2	61,52	3,85	10,5	0,42

<i>Metalli in 100g</i>											
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
114	12	70,3	<LQ	<LQ	6,94	7,42	<LQ	0,045	6,89	1,73	1,3

EMISSIONE: 01/01/2017

Luigi Ambrosio
LUIGI AMBROSIO
 RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ