

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: CILIEGIE INTERE VERDI CANDITE

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta", impiegando ciliegie sgambate, snocciolate e calibrate, di pasta dura senza macchie ed 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)

Ciliegie (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruztosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservante: **Sorbato di Potassio E202**; Coloranti: concentrato di Cartamo e Limone - Blu brillante E133; Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Calibro (mm): 16-18 ; 18-20 ; 20-22 ; 22-24
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza
Sciroppo residuo (quantità di sciroppo percolato dopo sgocciolamento per 24 ore): max 5 %

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C): 75 ± 3 °Bx
pH (a 20°C): 3,0 - 4,0
Anidride Solforosa: < 100 ppm
Residui di Pesticidi: Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato): 0,01 - 0,30 %
Aw (acqua libera): 0.65 - 0.75
Acido Sorbico: < 1.000 ppm (solo 900 g)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale ufc/g 3.000 max (**2.000 solo 900 g**)
Lieviti e Muffe ufc/g 300 max (**200 solo 900 g**)
Coliformi ufc/g assenti
Salmonelle in 25g assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: brillante
Odore: fragrante, senza odori strani
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto: Le ciliegie si presentano traslucide, prive di granulosità con superficie liscia
Consistenza: turgida

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

Pag. 1 di 2

CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

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

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

IMBALLAGGIO:

Vaschette di plastica da 900 gr, Cartone da 12 pezzi. Imballaggio primario plastica PP.
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 (**24 mesi solo 900 g**)

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
302	1.283	<LQ	<LQ	<LQ	0,12	74,5	63	2,05	23,1	0,31

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
46,8	0,655	73,8	0,011	<LQ	17,5	5,46	0,011	0,083	10,6	3,05	1,25

EMISSIONE: 01/01/2017

LUGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ

Pag. 2 di 2

* SCHEDA TECNICA: CILIEGIE INTERE VERDI CANDITE con sorbato