

**IDAV spa**

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



## **SCHEMA TECNICA**

**PRODOTTO: SCORZE DI ARANCIA A QUARTI CANDITE**

**DESCRIZIONE:** Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta", impiegando scorzoni di arancia selezionate sane e mature esenti da macchie ed imperfezioni. La canditura è eseguita con l'utilizzo di sciroppo di glucosio e zucchero.

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

Scorzone di Arancia (49%); Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservanti: **Sorbato di Potassio E202**, ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

### **CARATTERISTICHE FISICHE:**

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):	3,5 - 4,5
Anidride Solforosa:	< 100 ppm
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,01 - 0,20 %
Aw (acqua libera):	0.65 - 0.75
<b>Acido Sorbico:</b>	<b>&lt; 1.000 ppm (solo 200g-900 g)</b>

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

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

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore:	brillante
Odore:	caratteristico del frutto, senza odori strani
Sapore:	dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto:	Le scorze si presentano traslucidi, 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. 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.

Vaschette di plastica da 200 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 200g-900g**)

<b>Valori nutrizionali in 100g</b>										
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
313	1.327	<LQ	<LQ	0,16	0,26	74,9	56	6,36	18,2	0,40

<b>Metalli in 100g</b>											
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
103	11,3	51,2	<LQ	0,019	4,92	4,14	0,015	0,067	6,11	1,72	3,19

**EMISSIONE:** 01/01/2017

*Luigi Ambrosio*  
**LUIGI AMBROSIO**  
 RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ