

**IDAV spa**

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



## **SCHEMA TECNICA**

### **PRODOTTO: MACEDONIA DI FRUTTA CANDITA**

**DESCRIZIONE:** Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura secondo buona tecnica industriale, impiegando cubetti di scorze di arancio e cubetti di zucca, 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)**

Frutta: Zucca (31%), Scorze di Arancio (21%); Sciroppo di Glucosio-Fruztosio; Saccarosio; Correttore di acidità: Acido Citrico E330; Conservante: **Sorbato di Potassio E202**; Coloranti: Rosso Carminio E120, Verde concentrato di Cartamo e Limone - Blu brillante E133, Arancio e Bianco assente (colore naturale dell'arancio e della zucca); Conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo).

### **CARATTERISTICHE FISICHE:**

Dimensioni (mm): 4x4 ; 6x6 ; 9x9  
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza  
Scippo 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  
**Acido Sorbico:** < 1.000 ppm (solo 100g-200g-900g)

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica Totale ufc/g 2.000 max (**1.000 solo 100g-200g-900g**)  
Lieviti e Muffe ufc/g 200 max (**100 solo 100g-200g-900g**)  
Coliformi ufc/g assenti  
Salmonelle in 25g assenti

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: brillante  
Odore: senza odori strani  
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato  
Aspetto: I cubetti si presentano misti di vario colore, traslucidi, privi di granulosità  
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:**

**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.**

**Vaschette di plastica da 100 gr, Cartone da 16 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 100g-200g-900g**)

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
299	1.268	<LQ	<LQ	<LQ	0,288	72,6	54,43	4,18	22,7	0,49

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
115	10,4	76	<LQ	<LQ	7,17	5,77	<LQ	0,053	8,74	0,642	0,952

**EMISSIONE:** 01/01/2015

**LUIGI AMBROSIO**  
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ