

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO
(per crostata)

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla cottura e concentrazione di una miscela costituita da polpa di frutti di bosco, sciroppo di glucosio e zucchero con aggiunta di pectina ed acido citrico nella quantità necessaria per conferire al prodotto stesso consistenza ed acidità rispondenti alle esigenze di impiego. La polpa proviene da frutti di bosco sani e maturi, raffinati attraverso setacci.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Polpa di Frutti di Bosco (48%); Sciroppo di Glucosio-Fruztosio; Saccarosio; Gelificante: Pectina; Correttore di Acidità: Acido Citrico E330; Colorante: Enoianina E163; Aromi.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Frutta in 100g di prodotto finito min 40 g
Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza di corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Residuo Ottico rifrattometrico (a 20°C): 65 ± 3 °Bx
pH (a 20°C): 3,5 - 4,0
Residui di Pesticidi: Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato): 0,2 - 1,0 %
Aw (acqua libera): 0,70 - 0,85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso scuro
Odore: intenso caratteristico del frutto, senza odori strani
Sapore: dolce e pulito privo di retrogusti amari, acidi, di fermentato
Aspetto: La confettura si presenta macinata in modo uniforme
Consistenza: morbida

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

Il prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale, esso è stato messo a punto in special modo per la produzione di crostate e di qualsiasi altro prodotto da forno.

Il prodotto è OGM Free e Gluten Free.

IMBALLAGGIO:

Latte da 4,7 Kg, Cartone da 4 pezzi. Latte in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti.

Secchi da 10 Kg e 25 Kg. Imballaggio di plastica HDPE.

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.): 1 anno (in latte 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
265	1.124	<LQ	<LQ	0,5	0,23	64,5	45,7	2,4	32,2	0,45

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
91	3,86	29,7	<LQ	<LQ	53,7	6,23	<LQ	0,013	75	0,324	0,659

EMISSIONE: 01/01/2015

LUGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ