

aquolina

Scheda tecnica

Lalbicocca 160%

Confettura albicocca extra forno

Ingredienti

Albicocca, saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio

Materie Prime per 100 g di prodotto finito

Descrizione	Valore	UM
Albicocca	160,0000	g/100g
Saccarosio (espresso come invertito)	24,0000	g/100g
Sciroppo di glucosio -fruttosio	22,0000	g/100g

Valori Energetici medi per 100 gr.

Kcal	259,38
KJ	1099,99
Proteine	2,24 g
Grassi	0,62 g
di cui saturi	0,04 g
Carboidrati	59,61 g
di cui zuccheri	52,86 g
Polialcoli	0,00 g
Fibre	3,20 g
Oligofruttosio	0,00 g
Acidi Organici	0,00 g
Sodio	5,31 mg

Caratteristiche chimico fisiche

RESIDUO OTTICO	°Bx 60,00 +/- 1,00
PH	3,70 +/- 0,20
SCORRIMENTO	cm/min 4,00 +/- 1,00
CORPI ESTRANEI	ASSENTI
Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti: nei limiti delle vigenti leggi in materia	

Caratteristiche microbiologiche

CARICA BATTERICA TOTALE	ufc/g < 1000
COLIFORMI	ufc/g ASSENTI
MUFFE	ufc/g < 100
LIEVITI	ufc/g < 100



Caratteristiche microbiologiche

LIEVITI OSMOFILI	ufc/g < 100
MUFFE XEROFILE	ufc/g < 100
LATTOBACILLI	ufc/g ASSENTI

Caratteristiche imballaggio

CONTENITORE	secchio termosaldato
MATERIALE	polipropilene per uso alimentare e film BOPA-AP
CAPACITA'	6 kg

Caratteristiche conservazione

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	in luogo fresco e asciutto
UTILIZZO CONSIGLIATO (TMC)	entro 1 anno dalla data di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO	temperatura ambiente
TEMPERATURA DI CONSEGNA	30°C max.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto, colore e gusto caratteristici e tipici, senza odori gusti e retrogusti estranei per tutto il periodo di conservazione

Applicazioni e presentazioni

Consistenza idonea per l'utilizzo come farcitura ante-forno