

aquolina

Scheda tecnica

70% albicocca "SOLO"

Confettura albicocca forno

Ingredienti

Albicocca, saccarosio, gelatificanti E440i Pectina

Materie Prime per 100 g di prodotto finito

Descrizione	Valore	UM
Albicocca	70,0000	g/100g
Saccarosio (espresso come invertito)	59,0000	g/100g
Gelificanti: E440i Pectina	0.7000	g/100g

Valori Energetici medi per 100 gr.

Kcal	279,91
KJ	1188,40
Proteine	0,66 g
Grassi	0,09 g
di cui saturi	ND g
Carboidrati	68,01 g
di cui zuccheri	66,01 g
Polialcoli	0,00 g
Fibre	2,21 g
Oligofruttosio	0,00 g
Acidi Organici	0,00 g
Sodio	30,93 mg

Caratteristiche chimico fisiche

RESIDUO OTTICO	°Bx 67,00 +/- 1,00
PH	3,60 +/-0,20
SCORRIMENTO	cm/min 0,50 +/- 0,50
AW	0,820 +/-0,02
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 12 mesi 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