

aquolina

Scheda tecnica

100% albicocca

Confettura albicocca extra forno

Ingredienti

Albicocca, saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelatificanti E440i, succo di limone concentrato

Materie Prime per 100 g di prodotto finito

Descrizione	Valore	UM
Albicocca	100,0000	g/100g
Saccarosio (espresso come invertito)	29,0000	g/100g
Sciroppo di glucosio -fruttosio	28,0000	g/100g
Gelificanti: E440i Pectina	0,7000	g/100g
Limone succo concentrato	0,2000	g/100g

Valori Energetici medi per 100 gr.

Kcal	273,96
KJ	1262,60
Proteine	1,42 g
Grassi	0,39 g
di cui saturi	0,03 g
Carboidrati	64,90 g
di cui zuccheri	56,21 g
Polialcoli	0,00 g
Fibre	2,51 g
Oligofruttosio	0,00 g
Acidi Organici	0,05 g
Sodio	23,08 mg

Caratteristiche chimico fisiche

RESIDUO OTTICO	°Bx 65,00 +/- 1,00
PH	3,70 +/-0,20
SCORRIMENTO	cm/min 2,00 +/- 1,00
VISCOSITA'	cps 9000 +/- 2000,00
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