

# aquolina

Scheda tecnica

## l lampone 160%

Confettura lampone extra forno

### Ingredienti

Lamponi, saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio

Materie Prime per 100 g di prodotto finito

Descrizione	Valore	UM
Lamponi	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	278,16
KJ	1176,22
Proteine	2,08 g
Grassi	0,48 g
di cui saturi	0,01 g
Carboidrati	61,02 g
di cui zuccheri	57,28 g
Polialcoli	0,00 g
Fibre	10,72 g
Oligofruttosio	0,00 g
Acidi Organici	0,00 g
Sodio	4,51 mg

### Caratteristiche chimico fisiche

RESIDUO OTTICO	°Bx 60,00 +/- 1,00
PH	3,20 +/- 0,20
SCORRIMENTO	cm/min 3,00 +/- 1,00
VISCOSITA'	cps 10000 +/- 2000,00

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