



Scheda tecnica

Confettura di fragola extra forno

Confettura fragola extra forno

Ingredienti

Polpa di fragola, Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, gelatificanti E440i Pectina, Limone succo concentrato, correttore di acidità: E330 acido citrico

Materie Prime per 100 g di prodotto finito

Descrizione	Valore	UM
Polpa di fragola	60,0000	g/100g
Sciroppo di glucosio-fruttosio	54,0000	g/100g
Saccarosio (espresso come invertito)	18,0000	g/100g
Gelatificanti: E440i Pectina	0,7000	g/100g
Corr.acidità:E330 Ac.Citrico	0,5000	g/100g
Corr.acidità:E296 Ac.Malico	0,2000	g/100g

Valori Energetici medi per 100 gr.

Kcal	273,58
KJ	1161,77
Proteine	0,43 g
Grassi	0,24 g
di cui saturi	0,01 g
Carboidrati	66,44 g
di cui zuccheri	52,81 g
Polialcoli	0,00 g
Fibre	1,64 g
Oligofruttosio	0,00 g
Acidi Organici	0,34 g
Sodio	10,51 mg

Caratteristiche chimico fisiche

RESIDUO OTTICO	°Bx 66,00 +/- 1,00
PH	3,50 +/- 0,20
SCORRIMENTO	cm/min 2,00 +/- 1,00
CORPI ESTRANEI	si compie ogni sforzo per tendere all'assenza di corpi estranei
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'	2,5 kg

Caratteristiche conservazione

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	in luogo fresco e asciutto
UTILIZZO CONSIGLIATO (TMC)	entro 18 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