

aquolina

Scheda tecnica

Marmellata di arancio

Marmellata di arancio

Ingredienti

Arancio polpa, Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, gelatificanti E440i Pectina, correttore di acidità: E330 acido citrico

Materie Prime per 100 g di prodotto finito

Descrizione	Valore	UM
Arancio polpa	60,0000	g/100g
Sciroppo di glucosio-fruttosio	52,0000	g/100g
Saccarosio	19,0000	g/100g
(espresso come invertito)		
Gelatificanti: E440i Pectina	0.8000	g/100g
Corr.acidità: E330 Ac.Citrico	0,2000	g/100g

Valori Energetici medi per 100 gr.

Kcal	277,52
KJ	1178,74
Proteine	0,60 g
Grassi	0,12 g
di cui saturi	ND
Carboidrati	67,44 g
di cui zuccheri	57,79 g
Polialcoli	0,00 g
Fibre	1,39 g
Oligofruttosio	0,00 g
Acidi Organici	0,50 g
Sodio	13,57 mg



Caratteristiche chimico fisiche

RESIDUO OTTICO	°Bx 67,00 +/- 1,00
PH	3,60 +/- 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