

IDAV spa

INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: GRANO COTTO
(per pastiera)

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto attraverso un sistema di cottura e lavaggio, impiegando grano decorticato, di provenienza Italiana. Tale grano viene confezionato in vasi di vetro o in latta con liquido salino di governo a temperatura di 80°C e successivamente sterilizzato in autoclave.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

Acqua; GRANO (20%); Sale.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Corpi estranei: Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

pH (a 20°C):	6,0 - 7,0
Residui di Pesticidi:	Entro i limiti di legge
Acidità (come acido citrico monoidrato):	0,03 – 0,20 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale (ufc/g):	10.000 max
Lieviti e Muffe (ufc/g):	1.000 max
Coliformi (ufc/g):	assenti
Salmonelle (ufc/25g):	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	bianco uniforme, brillante
Odore:	caratteristico, privo di odori strani
Sapore:	tipico, salato, privo di retrogusti acidi
Aspetto:	grani aperti
Consistenza:	morbida

IDAV spa**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA**CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:**

Il prodotto viene usato come ingrediente nella preparazione di torte e dolci, in particolare della "pastiera napoletana".

Il prodotto è OGM Free. Contiene Allergene: Glutine.

IMBALLAGGIO:

Vasi di vetro da 1.700 gr, Cartone da 6 pezzi. Capsula in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti.

Vasi di vetro da 580 gr, Cartone da 20 pezzi. Capsula in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti.

Latte in banda stagnata elettrolitica con sistema verniciante interno idoneo al contatto di alimenti da 4,2 Kg, Cartone da 4 pezzi.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Temperatura di conservazione: Ambiente (tra + 15 °C e + 22°C)

Modalità di conservazione: in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore.

Termine minimo di conservazione (T.M.C.): 2 anni

Valori nutrizionali in 100g										
Valore energetico		Grassi	Grassi Saturi	Proteine	Sale	Carboidrati	Carboidrati di cui Zuccheri	Fibre alimentari	Contenuto in acqua	Ceneri
kcal	kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g
61	259	0,3	0,1	1,3	0,5	12,2	<LQ	2,3	83,1	0,85

Metalli in 100g											
Na	Fe	Ca	As	Cd	P	Mg	Hg	Pb	K	Cu	Zn
mg	mg	mg	mg/Kg	mg/Kg	mg	mg	mg/Kg	mg/Kg	mg	mg/Kg	mg/Kg
215	4,63	16,4	<LQ	<LQ	59,4	21,7	<LQ	<LQ	60,1	0,590	4,41

EMISSIONE: 01/01/2015

LUIGI AMBROSIO
RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ