

MOSTO COTTO

65-68 BRIX



COMPOSIZIONE

100% succo d'uva.

DESCRIZIONE

Il mosto cotto è un prodotto parzialmente caramellato ottenuto dalla rimozione dell'acqua attraverso il riscaldamento diretto o indiretto del succo d'uva o mosto ad una pressione atmosferica normale.



STANDARD QUALITATIVI E APPLICAZIONI

Industria alimentare: ingrediente per la produzione di aceto balsamico, bevande e colorante naturale color caramello.

Processi qualitativi: prodotto secondo le linee guida della certificazione FSSC 22000.

Halal: approvato dall'Halal Food Council of Europe.

BIO/Organic: questo prodotto è disponibile anche nella versione BIO (certificazione BioAgricert).

Origine del prodotto finito: prodotto dallo stabilimento di Cantine Brusa a Toscanella di Dozza, Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Chiaro, rosso
marrone.



ODORE

Tipico.



GUSTO

Tipico, dolce e senza
sapori estranei.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	PRODOTTO NON ASETTICO*	PRODOTTO ASETTICO SUPPLIED IN STEEL DRUMS
Conta totale dei batteri	< 2000 ufc/g	< 10 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g	< 10 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g	< 10 ufc/g
Coliformi totali	Negativo	Negativo
Stafilococco	Negativo	Negativo
Salmonella	Negativo	Negativo

*valori pre carico. Per merci non asettiche in contenitori non sterili, il contenuto microbiologico non può essere garantito, essendo un parametro molto legato alla temperatura di trasporto del prodotto fornito.

PROPRIETÀ CHIMICHE

ANALISI	PARAMETRI
Brix	65-72 /± 1
Estratto secco	> 55 gr/kg
Alcool da distillazione / %vol	ASSENTE
Totale SO2	< 100 mg/l
Acidità totale	> 8 gr/kg
pH	3-3,6
Zuccheri ridotti	Dipendono dal Bè
Saccarosio	n.q.
Torbidità	< 50 NTU
Ocratossina	< 2 µg/kg @ 16 brix

*i valori si riferiscono al prodotto appena infustato in sacco asettico.

Allergeni: il prodotto non contiene allergeni in conformità con il C.E. Reg. UE 1169/2011 (tranne l'SO2)

Metalli pesanti: i residui di metalli pesanti non superano i valori limite in conformità al regolamento C.E. 629/2008 (che modifica il Reg. CE 1881/2006)

Pesticidi: i residui di pesticidi non superano i valori limite stabiliti dal Regolamento Europeo aggiornato 396/2005

G.M.O.: in conformità alle direttive europee 1829/2003 e 1830/2003. Il prodotto non deriva e non contiene ingredienti G.M.O. e non è lavorato utilizzando prodotti contenenti G.M.O.

Ionizzazione: in conformità alle direttive europee 1999/2/CE, il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti.

I prodotti privi di SO2 e SO2 <10 (a 16 Brix) forniti durante l'anno devono essere prenotati nel periodo di vendemmia (settembre-novembre), incluso i BIO/Organici.

EVOLUZIONE E SCADENZA PER PRODOTTO ASETTICO

TEMPERATURA RACCOMANDATA	EVOLUZIONE MICROBIOLOGICA
Minimo 10°C	12 MESI dalla data di produzione
Una temperatura inferiore a 10°C potrebbe causare la cristallizzazione del prodotto	
Dopo l'apertura del sacco asettico	1 GIORNO

I dati sopra riportati sono indicativi e possono variare per cause dovute all'evoluzione propria dei prodotti naturali senza alcun additivo, o in presenza di metodi di conservazione non adeguati ad un corretto utilizzo successivo del prodotto stesso, e comunque per cause non imputabili a Cantine Brusa.

IMBALLAGGI DISPONIBILI



AUTOCISTERNA

Prodotto fornito in un'autocisterna isolata per alimenti, pulita EFTCO, con capacità di circa 25.000 Kg.



IBC FLU BOX (NON ASETTICO)

Prodotto fornito sfuso in un serbatoio di plastica IBC con capacità di 1.325 Kg. (65 brix) o 1.350 Kg. (68 brix).



FUSTI ASETTICI (4 UNITÀ PER PALLET)

Prodotto riempito asepticamente in sacchi sterili per alimenti (di GOGLIO), all'interno di fusti conici in acciaio, sigillati anti-manomissione, con un peso netto di 280 Kg. Possono essere disponibili anche fusti cilindrici.



BAG IN BOX

Prodotto riempito asepticamente in un sacco da 10L in una scatola di cartone.