

# 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.