

SUCCO D'UVA BIANCO CONCENTRATO

65-68 BRIX



INGREDIENTI

100% succo d'uva bianco.

DESCRIZIONE

Il succo bianco concentrato è un prodotto naturale in forma liquida di colore giallo più o meno intenso. Attraverso l'uso di evaporatori di ultima generazione, il succo delle uve bianche selezionate viene parzialmente disidratato ottenendo così un prodotto particolarmente denso. Il succo utilizzato proviene da uve sane dalla varietà da vino o da tavola. Il concentrato viene lavorato in conformità con le norme igieniche della Comunità Europea vigenti sulla produzione di prodotti alimentari destinati al consumo umano. È privo di allergeni, OGM e senza l'aggiunta di aromi, coloranti o altre sostanze artificiali.



STANDARD QUALITATIVI E APPLICAZIONI

Il succo concentrato bianco può essere utilizzato in diverse ricette come dolcificante e/o colorante naturale oppure come dolcificante per succhi di frutta, marmellate, confetture, caramelle, cocktail di frutta, soft drinks, nettari o altre bevande a base di frutta.

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

Limpido, tra un giallo chiaro a un giallo ambrato/dorato.



ODORE

Tipico profumo fruttato dell'uva bianca.



GUSTO

Gusto caratteristico dell'uva bianca.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	PRODOTTO NON ASETTICO*	PRODOTTO ASETTICO
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.

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE

ANALISI	U.M.	PARAMETRI	METODO DI ANALISI
Brix		65,00 – 68,00 ± 0,50	@20° C
Acidità totale	g/kg.	5,00 – 16,00	In acido tartarico pH 7.0
pH		3,00 – 4,00	Ph meter
Colore		0,100 – 0,500	@ 420 nm
Trasmittanza	%	40% - 90%	@ 440 nm
SO2 Totale	Mg/l	< 10	IFU7 calcolato a 16 brix
HMF		< 20	@16 brix
Ocratossina	µg/l	< 2	@16 brix
Torbidità	NTU	< 10	@16 brix

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

Allergeni: senza allergeni, secondo il regolamento C.E. 1169/2011

Metalli pesanti: i residui non superano i limiti del C.E. reg. 629/2008

Pesticidi: i residui non superano i limiti del C.E. reg. 396/2005

OGM: privo di OGM secondo il regolamento C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non deriva e non contiene non contiene ingredienti OGM e non viene lavorato utilizzando prodotti OGM.

EVOLUZIONE E SCADENZA PER PRODOTTO ASETTICO

TEMPERATURA AMBIENTE	EVOLUZIONE DEL COLORE	EVOLUZIONE MICROBIOLOGICA
Ambiente	3 MESI dalla data di produzione	12 MESI dalla data di produzione
< 10°C	6 MESI dalla data di produzione	12 MESI dalla data di produzione
-18°C (FROZEN)	12 MESI dalla data di produzione	36 MESI dalla data di produzione
Dopo l'apertura del sacco asettico	7 GIORNI	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 asetticamente 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 asetticamente in un sacco da 10L in una scatola di cartone.