

SUCCO NFC BIANCO

NON DA CONCENTRATO



INGREDIENTI

100% succo d'uva bianco.

DESCRIZIONE

Il succo d'uva bianco NFC è un succo fermentabile, ma non fermentato, ottenuto da un processo meccanico e fisico, eseguito da macchinari di ultima tecnologia. Il succo proviene da uve bianche selezionate e mature della specie "Vitis Vinifera" (origine UE) e viene lavorato in conformità con la Direttiva UE 2012/12/UE e con il Codice di Condotta AIJN. Il succo è destinato al consumo umano e non è trattato con radiazioni ionizzate. È privo di allergeni, OGM e senza l'aggiunta di aromi, coloranti o altre sostanze artificiali.



STANDARD QUALITATIVI

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, tra giallo brillante e giallo oro.



ODORE

Tipico aroma fresco di uva bianca.



GUSTO

Gusto caratteristico dell'uva bianca.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	PRODOTTO NON ASETTICO*	PRODOTTO ASETTICO
Conta totale dei batteri	< 2000 CFU/g	< 10 CFU/g
Lieviti	< 1000 CFU/g	< 10 CFU/g
Muffe	< 500 CFU/g	< 10 CFU/g
Batteri resistenti al calore (es. <i>Alycyclobacillus</i>)	Negativo	Negativo

*valori pre carico. Il prodotto in cisterna può essere eventualmente pastorizzato per ridurre notevolmente questi valori.

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE

ANALISI	U.M.	PARAMETRI	METODO DI ANALISI
Grado densimetrico	Oechsle	68,00 ± 1,00	Densimetro
Grado rifrattometrico	Brix	16,00 ± 1,00	Refrattometro
pH		< 4,00	pH - meter 20°C
Acidità totale (on Tart. Acid pH 7.0)	g/L	5,00 – 7,00	IFU 3
Colore		0,05 – 0,20	Abs. @ 440 nm
SO2 Totale	mg/L	< 10	IFU 7a
HMF		< 20	IFU 69
Torbidità	NTU	< 10	Torbidimetro

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

Allergeni: senza allergeni, secondo in conformità con il 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.

CONSERVAZIONE E SCADENZA

TIPO IMBALLAGGIO	SCADENZA	CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE
Cisterna stradale (non asettica)	4 giorni	tra 0° a 2° C
Fusto asettico (asettico)	6 MESI dalla data di produzione	Temperatura ambiente
Fusto asettico (asettico)	12 MESI dalla data di produzione	Congelato a -18°C

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.



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.