

# 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 220 Kg. Possono essere disponibili anche fusti cilindrici.