

 Altavilla Vicentina (VI)	SCHEDA TECNICA	Cod: ST/PF/01/TNO R01
		Data: 26/10/2015
Titolo: TOPPING NOCCIOLA		

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Semilavorato a base di sciroppi di zuccheri e nocciole, opportunamente aromatizzato, adatto a variegare gelati, dolci, semifreddi.

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero saccarosio, pasta di **nocciole** 100% Piemonte. Addensanti: pectina, agar-agar, carragenina. Emulsionante: E471. Coloranti: E150d. Conservante: potassio sorbato. Aroma.

Sostanze allergeniche allegato II Reg. UE 1169/2011 : nocciole. Può contenere tracce di arachidi, latte, uova e frutta secca.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico delle nocciole

SAPORE E ODORE: tipici delle nocciole

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	5 - 7	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	70 - 77	Rifrattometro ottico

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
C. M. T.	UFC/g	< 1000	Conta su colture
STAPHILOCOCCI	UFC/g	assenti	Conta su colture
MUFFE	UFC/g	< 100	Conta su colture
LIEVITI	UFC/g	< 20	Conta su colture
COLIFORMI	UFC/g	< 10	Conta su colture

5. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

CONFEZIONI: secchie o flaconi in PE e PP da 1kg, 12kg, 25kg

6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E DURATA

STOCCAGGIO: luoghi freschi ed asciutti, al riparo da fonti di luce e di calore

SHELF-LIFE: 24 mesi se nella confezione originale ed integra

Funzione	redige PRO	verifica RAQ	approva DIR
Firma			

Errore. Il numero non può essere rappresentato nel formato specificato.