

 Altavilla Vicentina (VI)	SCHEDA TECNICA	Cod: ST/PF/01/TPIS6 R02
		Data: 11/01/2019
Titolo: TOPPING PISTACCHIO		

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Semilavorato a base di sciroppi di zuccheri e pistacchi siciliani (Bronte), opportunamente aromatizzato, adatto a variegare gelati, dolci, semifreddi.

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero saccarosio, pasta di **pistacchio** puro 100% Sicilia. Addensanti: pectina, agar-agar, carragenina. Emulsionante: E471. Coloranti: E133, cartamo, E150d. Conservante: potassio sorbato. Aroma. **Può contenere tracce di uova, arachidi, frutta a guscio, soia e latte.**

Sostanze allergeniche allegato II Reg. UE 1169/2011 : pistacchi, tracce di uova, arachidi, frutta a guscio, soia e latte.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico

SAPORE E ODORE: tipici

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	4.5 – 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: flaconi in PE e PP da 1kg

IMBALLAGGIO FLACONI 1kg: T.P. x 6 bott. plast. da 1 kg – strati x 25 T.P. – bancali x 100 T.P.

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			