

 <i>La tradizione dal 1933</i> Altavilla Vicentina (VI)	SCHEDA TECNICA	Cod: ST/PF/01/PCAF/PCAF6 R03
		Data: 10/01/2019
Titolo: TOPPING CAFFE'		

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Semilavorato a base di zuccheri e infuso di caffè 100% arabica, adatto a variegare gelati, dolci, semifreddi, etc.

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio e di zucchero saccarosio, caffè liofilizzato 100% arabica. Addensanti: pectina, agar-agar. Conservante: potassio sorbato. Coloranti: E150d, cacao. Aromi. Può contenere tracce di **uova, latte e frutta a guscio.**

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

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico

SAPORE E ODORE: tipici

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	4.3 – 5.3	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	70 - 75	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

Secchie e 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			