

	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO UVA BIANCA SUCCO CONCENTRATO	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Succo ottenuto attraverso filtraggio, riscaldamento e concentrazione di succo estratto per spremitura di acini di uve bianche
Origine	Italia

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

(Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1250 kJ – 299 kcal
Carboidrati	65,0 g
Proteine	0,0 g
Lipidi	0,0 g
Minerali	0,0 g
Fibra alimentare	0,0 g
Acqua	34,0 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Liquido denso incolore
Odore	Caratteristico con aroma fruttato, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico dolce, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna
Sostanza secca	65%
pH	3,7 – 4,4
Zuccheri	Fruttosio: 33% zuccheri totali
	Glucosio: 31,5% zuccheri totali
Polialcoli	1%

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 2.000 ufc/g
Enterobatteri	Assenti
E. Coli	Assenti
Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Fusti asettici in PET, sigillati
Peso netto	200 litri
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione

9) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- D. Lgs. 155/97 – Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Dir. 2000/13/CE "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- D.M. 34 del 21/03/73 - Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

La scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore
Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso

10) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoesis</i> (Wangenh) K.Koch], noci del brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO

La contaminazione incrociata conseguente a eventi casuali non controllabili dall'operatore o a seguito di circostanze inevitabili non è contemplata nella scheda allergeni.

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020