



**Angelo Anaclerio**

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19  
70129 Ceglie, BARI - Italy  
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



## COTTO DI FICHI

### Definizione

Prodotto ottenuto per cottura e torchiatura di fichi secchi a cui segue il filtraggio, una seconda fase di cottura ed infine imbottigliamento.

### Caratteristiche generali ed organolettiche

Il cotto di fichi deve presentarsi:

- senza odori né sapori sgradevoli;
- senza difetti che ne possano compromettere il consumo e la buona conservazione;
- senza sintomi di alterazioni in corso o di fermentazioni anomale;
- di colore, odore e sapore caratteristico.

### Requisiti chimico-fisici:

- |                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| • pH                                  | 4.0       |
| • acidità totale (in acido tartarico) | 12%       |
| • zuccheri                            | 40%       |
| • Ocratossina A                       | < 2µg/Kg  |
| • Patulina                            | < 50µg/Kg |
| • Aflatossina B1                      | < 2 µg/Kg |
| • Aflatossina B1 + B2 + G1 + 52       | < 4 µg/Kg |

### Requisiti igienici e microbiologici:

- esente da insetti e loro larve e da ogni altro parassita vivo o morto;
- privo di muffe, anche in tracce, nonché di microrganismi patogeni e loro elaborati;
- esente da residui di pesticidi; i valori massimali tollerabili non dovranno comunque superare i limiti previsti per legge;
- esente da corpi estranei;
- conforme alla direttiva comunitaria sugli allergeni (Direttiva CEE 2000/13/CEE del 10/11/2013).

Il prodotto deve soddisfare i seguenti requisiti microbiologici:

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| • carica batterica | < 10000 ufc/ml     |
| • muffe            | < 10 microgermi/ml |
| • lieviti          | < 1000 ufc/ml      |
| • coliformi        | assenti in 1 ml    |
| • Salmonella       | assente in 25 ml   |

### Destinazione d'uso

Questo prodotto è di solito usato per la guarnizione di prodotti per pasticceria.

### Confezionamento

In bottiglie da 1 litro o 750cl

### Conservazione

2 anni a temperatura ambiente