



VINCOTTO

DEFINIZIONI

Prodotto ottenuto per torchiatura dell'uva a cui segue il filtraggio, cottura del mosto ed imbottigliamento.

CARATTERISTICHE GENERALI ORGANOLETTICHE

Il cotto di uva deve presentarsi:

- senza odori né sapori sgradevoli come odore o sapore di muffa, sapore di legno o di rame, odore di zolfo, etc.;
- 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 | 3.5 |
| • Acidità totale (in acido tartarico) | 9-10% |
| • Zuccheri | 60% |
| • Anidride solforosa | < 200 mg/l (secondo DM 27/02/96 n. 209) |
| • Ocratossina A | < 2 µg/Kg. |
| • Patulina | < 50 µg/Kg. |

Caratteristiche igieniche e microbiologiche:

Il prodotto deve essere:

- 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 massimi tollerabili non dovranno comunque superare i limiti previsti per legge;
- esenti da corpi estranei;
- conforme alla direttiva comunitaria sugli allergeni (Direttiva CEE 2000/13/CEE del 10/11/2013)



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
<http://www.anaclerio.it>



Il prodotto deve soddisfare i seguenti requisiti microbiologici:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| • Carica batterica | < 10.000 ufc/ml |
| • Muffe | < 10 micogermi/ml |
| • Lieviti | < 1000 UFC/ml |
| • Coliformi | assenti in 1 ml |
| • Salmonella | assente in 25 ml |

Destinazione d'uso

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

Confezionamento

In bottiglie da 1,300 Kg.

Conservazione

2 anni a temperatura ambiente.