



## 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](mailto: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.



**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