



FICHA TECNICA MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO

INGREDIENTES:

100% uva blanca.

DESCRIPCIÓN:

Es un producto neutro natural que proviene de los mostos de uva, después de eliminar todos los componentes no azucarados. Su acidez es cercana a cero como en otros componentes no azucarados.

Su alto contenido en azúcares de uva garantiza para su preservación frente infecciones microbianas o fermentaciones.

El producto se fabrica de acuerdo con los procedimientos y técnicas aprobados por las normas de la UE y está sujeta a análisis de laboratorio detallados que garanticen por su pureza y alta calidad.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS:

Brix	°Brix	60-68°
Masa volúmica	Kg/l	1.2938-1.3465
Azucar	g/l	716.8-841.5
Acidez total	meq/Kg (azúcares)	< 15
pH	25° Brix	< 5
Dióxido de azufre	mg/kg	≤ 25
Color	A-425nm 25° Brix/cubeta 1cm	< 0.100
Conductividad	μs/cm 25° Brix/20°C	≤ 120
Hidroximetilfurfural	mg/kg (azúcares)	< 25

COMPOSICION NUTRICIONAL (para 100 gramos)

VALOR ENERGETICO	267 kcal
GRASAS TOTALES	< 0,6 g
FIBRAS	< 0,5 g
CENIZAS	< 0,25 g
HUMEDAD	33,3 g
CARBOHIDRATOS	66,7 g
AZÚCARES (51% fructosa, 49% glucosa)	64,8 g
MINERALES	< 0,01 g

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS: Parámetros microbiológicos para producto pasteurizado y llenado en aséptico.

Recuento total	≤ 10 ufc/ml
Levaduras	≤ 10 ufc/ml
Mohos	≤ 10 ufc/ml
E.coli	N.D
Ochratoxina A	≤ 2µg/l

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS: Parámetros microbiológicos antes de la carga para producto no aséptico.

Recuento total	≤ 1000 ufc/ml
Levaduras	≤ 100 ufc/ml
Mohos	≤ 100 ufc/ml
E.coli	N.D
Ochratoxina a	≤ 2µg/l

TIEMPO DE VIDA ÚTIL/TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO.

PRODUCTO ASÉPTICO	ORGANOLÉPTICO	MICROBIOLOGÍA
20°C ± 2	3 meses	12 meses
05°C ± 2●	6 meses	12 meses

●temperatura ideal para preservar el color, pero puede incrementarse la cristalización de los azúcares.

PRODUCTO NO ASÉPTICO	ORGANOLÉPTICO	MICROBIOLOGÍA
20°C ± 2	1 mes	1 mes
05°C ± 2●/15°C ± 2	2 meses	2 meses

●temperatura ideal para preservar el color, pero puede incrementarse la cristalización de los azúcares.

ALÉRGENOS & GMO:

Producto libre de alérgenos (salvo sulfitos) y libre de GMO

ENVASE

PRODUCTO PASTEURIZADO Y LLENADO EN ASÉPTICO	
BIDÓN	250kg/280 kg

PRODUCTO A GRANEL SIN LLENADO ASÉPTICO	
CISTERNA	Variable (24000 a 28000 kg)
FLEXITANK	24000 kg aprox.
BIDÓN PLÁSTICO (BOLSA)	250kg/280 kg
DEPÓSITOS DE 1000 LITROS (SIN BOLSA)	1350 kg