



FICHA TECNICA ZUMO DE UVA BLANCO NFC

INGREDIENTES:

100% zumo de uva.

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por desulfitación del mosto azufrados de uvas *Vitis vinifera*, conservando el aroma, color y sabor característico del zumo de uva. El zumo de uva es procesado, en cumplimiento con las normas de producción aplicables y bajos condiciones sanitarias acordes con las regulaciones.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS:

Brix	°Brix	≥16
Masa volúmica	Kg/l	1064.2
Azucar	g/l	138.1
Acidez total	g/l ácido tartárico (pH=8.1)	4.0 ± 2
pH		3.0-4.2
Dióxido de azufre	16° Brix/ppm	≤ 10
Residuos de pesticidas		Acorde a Legislación Europea
Metales pesados		Acorde a Legislación Europea

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

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

Recuento total	≤ 5000 ufc/ml
Levaduras	≤ 5000 ufc/ml
Mohos	≤ 100 ufc/ml
E.coli	N.D

TIEMPO DE VIDA ÚTIL/TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO.

PRODUCTO ASÉPTICO	ORGANOLÉPTICO	MICROBIOLOGÍA
0º C-4ºC	6 meses	12 meses
PRODUCTO NO ASÉPTICO	ORGANOLÉPTICO	MICROBIOLOGÍA
0º C-4ºC	4 días	4 días

ALÉRGENOS & GMO:

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

ENVASE

PRODUCTO PASTEURIZADO Y LLENADO EN ASÉPTICO	
BIDÓN PLÁSTICO (BOLSA ASÉPTICA)	250 kg/265 kg

PRODUCTO A GRANEL SIN LLENADO ASÉPTICO	
CISTERNA	Variable