



**FICHA TECNICA ZUMO DE UVA TINTA DIRECTO NFC**

**INGREDIENTES:**

100% zumo de uva.

**DESCRIPCIÓN:**

Producto líquido no fermentado, pero capaz de fermentar, obtenido de uvas tintas sanas y frescas Vitis vinífera, que posee el color, el olor y el sabor característico del zumo de uva tinta. El zumo de uva es procesado, en cumplimiento con las normas de producción aplicables y bajo condiciones sanitarias acordes con las regulaciones.

**PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS:**

Brix	°Brix	≥ 16
Masa volúmica	Kg/l	1064.2
Azúcar	g/l	147
Acidez total	g/l ácido tartárico (pH=8.1)	≥ 4.0
pH		3.0-4.2
Dióxido de azufre	ppm (16°BRIX)	≤ 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

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL/TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO.**

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

**ALÉRGENOS & GMO:**

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

**ENVASE**

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

<b>PRODUCTO A GRANEL SIN LLENADO ASÉPTICO</b>	
<b>CISTERNA</b>	Variable