

Sipral <small>Food Ingredients Specialist. Since 1983.</small> Altavilla Vicentina (VI)	SCHEDA TECNICA	Cod: ST/PF/01/TNO R03
		Data: 10/01/24
Titolo: TOPPING ZABAGLIONE		

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Semilavorato a base di **uova**, adatto a variegare gelati, dolci, semifreddi, etc.

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero, marsala d.o.c., tuorlo d'**uovo**, addensante (pectina), aromi, coloranti (E100, E160b, E150a). Conservante (potassio sorbato). Contiene **uova** e può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.

Sostanze allergeniche allegato II Reg. UE 1169/2011: contiene uova e può contenere tracce di latte e fruttab a guscio.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico

SAPORE E ODORE: tipici

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	4,3 – 5,3	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	70 - 74	Rifrattometro ottico

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
C. M. T.	UFC/g	< 1000	Conta su colture
STAPHILOCOCCI	UFC/g	assenti	Conta su colture
MUFFE	UFC/g	< 100	Conta su colture
LIEVITI	UFC/g	< 20	Conta su colture
COLIFORMI	UFC/g	< 10	Conta su colture

5. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

CONFEZIONI: secchie o flaconi in PE e PP da 1kg, 12kg

IMBALLAGGIO FLACONI 1KG: T.P x 6 bott. plast. da 1kg -strati x 25 T.P. -bancali x 100 T.P

IMBALLAGGIO SECCHIE 12kg: SE.PL 12kg – strati x 13 – bancali x 52

6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E DURATA

STOCCAGGIO: luoghi freschi ed asciutti, al riparo da fonti di luce e di calore

SHELF-LIFE: 24 mesi se nella confezione originale ed integra

Funzione	redige PRO	verifica RAQ	approva DIR
Firma			

TOPP. ZABAGLIONE