

ALBUGREEN

Albumina d'uovo per la chiarificazione dei vini ottenuta da materie prime biologiche

CHIARIFICAZIONE

Scheda tecnica

Revisione 15.1
 Gennaio 2015

SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	giallo chiaro	giallo chiaro
Odore	DC 1.03	lieve tipico	lieve tipico
Proteine	DC 2.04	min 77%	80 - 85%
Azoto totale	DC 2.04	min. 12%	13%
Umidità	DC 1.06	Max 10%	6 - 8%
Ceneri	DC 1.07	Max 6,5%	4 - 5%
pH sospensione 5%	DC 1.05	6,5 - 8,5	6,5 -7,5
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	< 3 ppm	conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A.	< 5 ppm	conforme
Metalli pesanti	Spettrofotometria A.A.	< 10 ppm	conforme
Batteri aerobi totali	conta su piastra	Max 10000 / grammo	conforme
Enterobatteri	conta su piastra	Max 10 / grammo	conforme
Staphylococcus aureus	conta su piastra	assente in 1 grammo	conforme
Salmonella	conta su piastra	assente in 25 grammi	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia) Prodotto ottenuto da materie prime biologiche (come da Reg. CE 203/2012)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione Sicurezza	Non classificato
Classificazione ADR	Non classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Contiene derivati delle uova.
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality) Certificazione biologica n. 03 7766 - Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 007 (Bioagricert)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 0,5 Kg (cod. 9363)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto, al riparo dall'umidità.

NOTE

=