

PHYTOKOLL™ APP

Chiarificante per mosti e vini bianchi, senza allergeni

CHIARIFICAZIONE

Scheda tecnica

Revisione 16.1
 Maggio 2016

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	bianco-crema	bianco-crema
Odore	DC 1.03	tipico gradevole	come teste
Proteine	DC 2.04	min 85%	85-90%
Azoto totale	DC 2.04	min. 13.5%	13.5 –14%
Umidità	DC 1.06	Max 8%	6-8%
Ceneri	DC 1.07	Max 6%	3-5%
pH sospensione 5%	DC 1.05	5 - 7	6
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Metalli pesanti totali	Spettrofotometria A.A.	< 10 ppm	conforme
Pb solubile	Spettrofotometria A.A.	< 5 ppm	conforme
Ocratossina A	HPLC	<3 ppm	conforme
Sostanze conservanti	Informazione tecnica	assenti	conforme
Batteri totali	conta su piastra	Max 10.000 / grammo	conforme
Coliformi totali	conta su piastra	Max 10 / grammo	conforme
Lieviti e muffe	conta su piastra	Max 50 / grammo	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione Sicurezza (CLP)	Non classificato
Classificazione ADR	Non classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti dell'all. II del Regolamento UE 1169/2011
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 0,5 Kg (cod. 4117)
 Sacchi da 15 Kg (cod. 4115)

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

NOTE

=