

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

**NOME PRODOTTO: COLORFORM**

**DESCRIZIONE:**

COLORFORM è una miscela di antiossidanti che consente di mantenere la consistenza e il colore dei vegetali sia in conservazione che in cottura.

**COMPOSIZIONE:**

acido ascorbico, sodio ascorbato.

**ASPETTO E CARATTERISTICHE:**

polvere scorrevole cristallina di colore da bianco a giallino.

**APPLICAZIONI:**

frutta e vegetali in genere tagliate a pezzi o interi.

**MODALITA' D'USO:**

diluire il prodotto in acqua 5 grammi/litro di COLORFORM per ottenere un effetto antiossidante. Diluire fino a 45 grammi/litro di COLORFORM per mantenere la consistenza anche in cottura.

Lasciare il prodotto in immersione per 2 minuti.

Non utilizzare con banana o cocco.

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 50000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 100	CFU/g
Coliformi totali	max. 100	CFU/g
Stafilococchi	Assente	/1g
Salmonella	Assente	/25g
Clostridium r.s.	Assente	/1g
Coliformi fecali	Assente	/1g

**CONFEZIONAMENTO:**

barattoli in latta da 500gr ciascuno con coperchio richiudibile.

**ETICHETTATURA CONSIGLIATA:**

acido ascorbico, sodio ascorbato.

**ALLERGENI:**

nessuno.

**CONSERVAZIONE:**

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 4 anni dalla data di produzione.