

Numero: 9534

Data Emissione: 29/12/2005

**Denominazione prodotto:** Birra Nastro Azzurro ml 330

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione alcolica di cereali con ceppi di *Saccharomyces carlsbergensis* o di *Saccharomyces cerevisiae*. E' ammessa l'aggiunta di additivi alimentari secondo quanto previsto dal Decr. MINISAN n° 209 del 27/02/1996.

**Ingredienti:**

**Confezionamento:** Birra in bottiglia di vetro a perdere da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf - life residua:** 80%

**Note:**

## Caratteristiche merceologiche

Grado Plato min.	10,5
Titolo alcolometrico vol. min (%)	3,5
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

## Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico

## Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/ml	2e2
Coliformi totali	Ufc/ml	10
Escherichia coli	Ufc/ml	10
Staphylococcus aureus	Ufc/ml	10
Clostridi solfito riduttori	Ufc/ml	10
Muffe	Ufc/ml	1

## Parametri chimici

Acidità totale max )	35
Acidità volatile max (ml)	7
Ceneri max (g per 100 ml)	0,45
Micotossine	legge
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche