



ACETO AROMATICO GPI 6.2

rev.03.140230

Prodotto a Newmarket - Canada da GPI Inc. Importato e distribuito in esclusiva in Italia da Lazzari Equipment

DESCRIZIONE

L'**Aceto Aromatico GPI 6.2** è studiato per esaltare le proprietà organolettiche di carni, vegetali e condimenti

PROPRIETA' FUNZIONALI

Antimicrobico naturale (vedere test in vitro IZSLER)
Esalta le caratteristiche organolettiche dei cibi

DOSAGGIO RACCOMANDATO

0,5 – 1,5 % sul peso del prodotto da trattare

COMPOSIZIONE INGREDIENTI

Aceto

ETICHETTATURA CONSIGLIATA

E260

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

TA (titolazione acetica)	: < 6,0%
pH	: 6,2 ± 0,4
Densità	: 1,2 g/cc ± 0,2 g/cc
Odore	: leggero, di aceto
Apparenza	: traslucido, liquido

METALLI PESANTI *

Arsenico	: < 2 ppm
Piombo	: < 1 ppm
Mercurio	: < 0,03 ppm
Metalli pesanti	: < 10 ppm

SPECIFICHE BATTERIOLOGICHE

Conta batterica totale	: < 5.000 UFC/g
Fermenti e muffe	: < 300 UFC/g
Lysteria monocitogenes	: negativa in 25 g
Salmonella	: negativa in 25 g
Escherichia coli	: negativa in 10 g
Staphylococcus aureus	: negativa in 10 g

INFORMAZIONI NORMATIVE

Conforme le norme FAO/WHO (Food and Agriculture Organization - World Health Organization) e U.S.FDA regs.

SCADENZA

18 mesi, se mantenuto chiuso nell'imballaggio originale.
Conservare in luogo fresco e asciutto, da +0°C a +25°C.

PROFILO NUTRIZIONALE *

Calorie	4	cal / 100 g
Grassi totali	0	g / 100 g
Proteine	0	g / 100 g
Carboidrati	<1	g / 100 g
Zuccheri	<1	g / 100 g
Colesterolo	0	mg / 100 g
Sodio	4	g / 100 g
Potassio	7	g / 100 g

* Analisi condotte sia da laboratori esterni che interni alla GPI Inc. Sono un servizio per i nostri clienti, e vengono svolte seguendo loro precise indicazioni e richieste.

GPI non può prevedere né controllare le diverse condizioni entro le quali queste informazioni e questo prodotto saranno utilizzati, quindi GPI non garantisce l'applicazione e il suo utilizzo in ogni singola ed individuale situazione. Ogni informazione o istruzione inerente l'utilizzo di questo prodotto deve essere considerata solo come suggerimento non vincolante e pertanto GPI non ne può essere responsabile. Per la stessa ragione, il prodotto di cui alla presente scheda viene venduto senza garanzia sia essa espressa o sottintesa. Dichiarazioni concernenti il possibile utilizzo di questo prodotto non sono da intendersi come raccomandazione da parte di GPI in infrazione di qualsiasi brevetto.

GPI si riserva il diritto di cambiare o modificare le presenti specifiche tecniche in ogni momento e senza preavviso.

Henry Liu - Direttore Tecnico GPI Inc.

PROVE DI EFFICACIA ANTIMICROBICA

Test di sensibilità condotti da **IZSLER** Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, sezione diagnostica di Brescia, dott. Loris Alborali - Giugno 2013

Per MIC si intende la Concentrazione Minima Inibente, ovvero la più bassa concentrazione di una sostanza ad azione antimicrobica capace di inibire *in vitro* la crescita batterica. Nelle tabelle la MIC viene indicata con una "x". Sono state eseguite diluizioni decimali seriali del prodotto Aceto Aromatico GPI 6.2 utilizzando acqua distillata sterile come diluente. Le concentrazioni del prodotto testate sono: Tal Quale (TQ), 1:1, 1:2, 1:4, 1:8, 1:16, 1:32, 1:64, 1:128, 1:256. Per le prove sono state utilizzate piastre sterili a 96 pozzetti con fondo a "U", ogni prova è stata eseguita in doppio, ed è stato allestito un controllo positivo (C+) ed un controllo negativo (C-) come conferma di sterilità.

MIC *Lysteria monocitogenes*

	TQ	1:1	1:2	1:4	1:8	1:16	1:32	1:64	1:128	1:256	C+	C-
<i>Lysteria</i> ATCC			x								ok	ok
Ceppo 2				x							ok	ok
Ceppo 3			x								ok	ok
Ceppo 4				x							ok	ok

I ceppi batterici utilizzati, provenienti dalla ceppoteca dell'IZSLER sezione Diagnostica di Brescia, sono il ceppo di riferimento ATCC e altri 3 ceppi di campo.

La concentrazione dell'inoculo batterico utilizzato è pari a 1×10^6 UFC/ml in Tryton Soya Broth. Le piastre sono state incubate a 37°C in aerobiosi per 24h per poi procedere alla lettura per la determinazione della MIC.

MIC *Salmonella* ed *Escherichia coli*

	TQ	1:1	1:2	1:4	1:8	1:16	1:32	1:64	1:128	1:256	C+	C-
<i>S. enteritidis</i> NCTC 5694					x						ok	ok
<i>S. typhimurium</i> ATCC 6994					x						ok	ok
<i>S. choleraesuis</i> IZSLER 2038					x						ok	ok
<i>Escherichia coli</i>					x						ok	ok

I ceppi batterici utilizzati provengono dalla ceppoteca dell'IZSLER sezione Diagnostica di Brescia.

La concentrazione dell'inoculo batterico utilizzato è pari a 1×10^6 UFC/ml in Müller Hinton Broth. Le piastre sono state incubate a 37°C in aerobiosi per 24h per poi procedere alla lettura per la determinazione della MIC.

MIC *Clostridium perfringens*

	TQ	1:1	1:2	1:4	1:8	1:16	1:32	1:64	1:128	1:256	C+	C-
<i>Clostridium</i> ATCC 19155				x							ok	ok
Ceppo 2			x								ok	ok
Ceppo 3			x								ok	ok
Ceppo 4			x								ok	ok

I ceppi batterici utilizzati, provenienti dalla ceppoteca dell'IZSLER sezione Diagnostica di Brescia, sono il ceppo di riferimento ATCC19155 e altri 3 ceppi di campo isolati in suini.

La concentrazione dell'inoculo batterico utilizzato è pari a 1×10^4 UFC/ml in Tryton Soya Broth addizionato con il 5% di sangue laccato di cavallo. Le piastre sono state incubate a 37°C in aerobiosi per 40h per poi procedere alla lettura per la determinazione della MIC.

Prodotto da:



Gum Products International Inc.

1255 Journey's End Circle

Newmarket - Ontario CANADA

Azienda supervisionata e certificata da:

SGS, secondo gli standard del Global Food Safety

Initiative (GFSI) del British Retail Consortium (BRC)

Stabilimento e produzione certificati Kosher e Halal,

OGM free, Allergen free e Gluten free.

Secondo le direttive 2000/13/EG

