

Nuovi alimenti autorizzati	Specifiche
	<p>Totale fenoli (GAE ⁽¹⁾, % p/p peso a secco) ⁽¹⁾ — metodo Folin-Ciocalteu: > 46,2</p> <p>Solubilità (acqua): 100 % senza particelle insolubili visibili</p> <p>Tenore di etanolo (mg/kg): ≤ 100</p> <p>Vagliatura: 100 % attraverso maglie di vaglio 30</p> <p>Aspetto della polvere: fluida, di colore rosso intenso. Aroma: terroso senza sapore di bruciato.</p> <p>Metalli pesanti</p> <p>Arsenico (ppm): < 3</p> <p>Criteri microbiologici</p> <p>Lieviti: < 100 CFU ⁽²⁾/g</p> <p>Muffe: < 100 CFU/g</p> <p>Conteggio aerobico in piastra: < 1 000 CFU/g</p> <p>Coliformi: < 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assente in 375 g</p>
	<p>⁽¹⁾ Metodo OSC-DMAC (4-dimetilaminocinnamaldeide) (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais PJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C e Goya L. <i>Food Res Intl</i> 2015 71: 68-82. Modificato da Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) In: Ho C-T, Zheng QY (eds) <i>Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803</i>, Washington DC. <i>Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction</i>, pagg. 151-166.</p> <p>⁽²⁾ Metodo BL-DMAC (4-dimetilaminocinnamaldeide) (Brunswick Lab) Convalida di vari laboratori di un metodo standard per la quantificazione delle proantocianidine in polveri di mirtillo. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. <i>J Sci Food Agric</i>. luglio 2010; 90(9):1473-8.</p> <p>⁽³⁾ I valori diversi di questi tre parametri sono dovuti ai diversi metodi utilizzati.</p> <p>⁽⁴⁾ GAE: equivalenti acido gallico.</p> <p>⁽⁵⁾ CFU: unità formanti colonie.*</p>

