

ИНКОС – Концентрированные Соки www.incos.ru	Тел.: (812) 449-02-55, 449-02-56, 449-02-57
Характеристики продукта	Производитель
	Азербайджан

Яблочное пюре

Общее описание:

Пюре произведено из сухих, чистых, зрелых плодов яблока методом асептического консервирования

Общая характеристика:

Вгix %	30-32
pH %	3,5-4,0
Кислотность, % /по лимонной кислоте/	0,5-1,5
Вязкость (см)	10-12 (max 20)
Цвет мин L	0,41-0,45
Минеральные примеси	не обнаружены
Посторонние примеси	не обнаружены

Массовая доля в мг/кг:

Свинца	max 0,3
Меди	max 0,2
Кадмия	max 0,02
Мышьяк, ртуть	не обнаружены (менее 0,002)
Пестициды, гербициды	не обнаружены
Патулин	не обнаружены (менее 0,002)
Промышленная стерильность	промстерильно
Плесени, дрожжи	не обнаружены

Характеристика сока:

Вкус и цвет: вкус типичный для яблока, цвет от светло-коричневого и светло-желтого до желтого.

Цвет и внешний вид: однородная густая консистенция без частиц волокон, плодоножек, семян, косточек и кожуры.

Микробиологические характеристики:

Бактериологические показатели	Асептик
Дрожжи, макс/грамм	Отсутствуют
Плесень, макс/грамм	Отсутствуют
Патогенные бактерии	Отсутствуют
Колиформные бактерии	Отсутствуют

Упаковка:

Металлические бочки с открытым верхом и внутренним асептическим мешком 200 л. вес нетто 240 кг.

Условия хранения:

2 года с даты изготовления пюре, при температуре от 0 до +25 градусов по Цельсию и относительной влажности воздуха не более 75%.

Пюре яблочное полуфабрикат соответствует требованиям Технического Регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей.

При производстве яблочного пюре не применялись: вода, кислоты, искусственные красители, консервирующие и синтетические ароматические вещества.

Концентрированное яблочное пюре произведено без использования генетически модифицированных продуктов и предназначено для использования в пищевой индустрии для питания человека.

Параметры других продуктов Вы можете узнать в нашем офисе

e-mail: market@incos.ru,

<http://www.incos.ru>