

| | |
|---|--|
| ИНКОС – Концентрированные Соки www.incos.ru | Тел.: (812) 449-02-55, 449-02-56, 449-02-57 |
| Характеристики продукта | Страна происхождения |
| | Россия |

Концентрированный сок яблока

Общее описание:

Концентрат сока произведен из сухих, чистых, спелых яблок. По физико-химическим, микробиологическим, органолептическим показателям и показателям безопасности продукт соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, ГОСТ Р 52 185, СанПин 2.3.2 1078-01

Общая характеристика:

| | |
|---|--------------|
| Содержание сухих веществ, ° Brix , не менее | 70±1 |
| Кислотность, % | 1,8 |
| Коэффициент пропускания (Т,%) при разбавлении до сока с СВ+11,2 ° Вх и длине волны 440 нм, не менее | 41-45 |
| Пектин | отрицательно |
| Крахмал | отрицательно |

Характеристика сока:

Вкус и цвет: типичный для яблока.

Цвет и внешний вид: натуральный, свойственный зрелым яблокам, без постороннего запаха и привкуса. Цвет: золотисто-желтый

Микробиологические характеристики:

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Бактериологические показатели | Асептик |
| Дрожжи, макс/грамм | отсутствуют |
| Плесень, макс/грамм | отсутствуют |
| Патогенные бактерии | отсутствуют |

Упаковка:

1. Металлические бочки со съемной верхней крышкой и внутренним асептическим вкладышем 250 кг нетто веса

2. Bag in Box (В&В, Бэг ин Бокс) 25 кг.

Условия хранения:

Металлические бочки — 24 месяца с даты изготовления концентрата, при температуре от 0 до +10 °С

Bag-in-Box — 6 месяцев с даты изготовления концентрата, при температуре от 0 до +10 °С

Концентрированный сок яблока произведен без использования генетически модифицированных продуктов и предназначен для использования в пищевой промышленности для питания человека.

Параметры других продуктов Вы можете узнать в нашем офисе

e-mail: market@incos.ru,

<http://www.incos.ru>