

ИНКОС – Концентрированные Соки <u>www.incos.ru</u>	Тел.: (812) 449-02-55, 449-02-56, 449-02-57
Характеристики продукта	Производитель
	Польша

Натуральное пюре черной смородины

Общее описание:

Пюре произведено соответствии с Европейскими стандартами из сухих, чистых, зрелых плодов черной смородины, очищенных от плодоножек. Наличие косточек/семечек, веточек, листьев от ягод, а также посторонних примесей не допускается. Контроль качества входящего сырья для обработки осуществлялся в соответствии с европейскими требованиями (НААСР)

Продукт произведен из названных плодов без добавления каких бы то ни было добавок, красителей, сахара или консервантов. Пюре произведено в соответствии с требованиями Европейской директивы N ES93/77/ЕЕС и соответствует показателям A1JN code of practice.

Общая характеристика:

Свойства	Значение	Метод
Содержание сухих веществ	12,5-15,0 °Брикс	Рефрактометрический, 20°C
Общая кислотность (рН=8,1 в пересчете на лимонную кислоту безводную)	2,9-3,5 г/100г	Титрование
Плотность	1,051-1,062 г/см ³	Гравиметрический, 20°C

Характеристика пюре:

Вкус и цвет: типичные для черной смородины, без каких-либо примесей

Цвет и внешний вид: замутненный, красно-фиолетовый, жидкий

Микробиологические характеристики:

Бактериологические показатели	Асептик	Замороженный
Дрожжи, макс/грамм	Отсутствуют	10 ³
Плесень, макс/грамм	Отсутствуют	10 ³
Патогенные бактерии	Отсутствуют	Отсутствуют

Упаковка:

Металлические бочки с открытым верхом и внутренним асептическим мешком-вкладышем (асептический розлив) 190 кг нетто веса.

Условия хранения:

1 год с даты изготовления пюре, при температуре - 8°C.

1 неделя с даты изготовления пюре, при температуре 20°C.

После вскрытия использовать незамедлительно.

Пюре черной смородины произведено без использования генетически модифицированных продуктов, аллергенов 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>