

<b>ИНКОС – Концентрированные Соки</b> <a href="http://www.incos.ru">www.incos.ru</a>	Тел.: (812) 449-02-55, 449-02-56, 449-02-57
<b>Характеристики продукта</b>	<b>Производитель</b>
	<b>Германия</b>

## Натуральное пюре киви

### Общее описание:

Данный продукт представляет собой фруктовое пюре в соответствии с Европейской директивой 2001/112/ЕС. Продукт соответствует данной Директиве и действующему Европейскому законодательству в части содержания следов пестицидов, контоминантов и микотоксинов. Также соответствует своду правил и норм ассоциации производителей соков и нектаров (AIJN).

### Общая характеристика:

Brix °	11,7 (10,8-12,6)
Кислотность, % (рН 8.1), в пересчете на лимонную кислоту безводную	1,5 (1,0-2,0) г/100г

### Характеристика пюре:

Вкус и цвет: замутненный, зеленый, вязкий

### Микробиологические характеристики:

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

### Упаковка:

Металлические бочки с ПЭТ-вкладышем, 200 кг нетто веса.

### Условия хранения:

2 года с даты изготовления пюре, при температуре -18°C для заморозки.

1 год с даты изготовления пюре, при температуре 0-5°C .

Вскрытые бочки можно хранить только при температуре - 18°C

Пюре киви произведено без использования генетически модифицированных продуктов, аллергенов и предназначено для использования в пищевой индустрии для питания человека.

### Прочая информация:

Пюре следует хранить в замороженном виде для стабильного качества и окраски. Для дефростации пюре его необходимо выдержать около 10 дней при температуре +5° С- +10° С. Затем пюре следует перемешать до однородного состояния.

**Параметры других продуктов Вы можете узнать в нашем офисе**

e-mail: [market@incos.ru](mailto:market@incos.ru),

<http://www.incos.ru>