

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

Пюре малины

Общее описание:

Пюре произведено соответствии с Европейскими стандартами из сухих, чистых, зрелых плодов малины, 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 АИЖN code of practice.

Общая характеристика:

Brix °	8,0-10,0
Кислотность, % (рН 8.1), в пересчете на лимонную кислоту безводную	1,8-3,0

Характеристика пюре:

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

Цвет и внешний вид: от светло красного до красного, пюре

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:

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

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

Вскрытые бочки можно хранить только при температуре - 18°С

Пюре малины 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,

<http://www.incos.ru>