

**Preisliste**  
 gültig ab 01.01.2012

**Traubenkonzentrat Weiss**

**Preis:**

Katalog-Nr 12-2900-2L



**Spezifikation Konzentrat:**

<b>Parameter</b>	<b>Target Value</b>	<b>Min/Max. Value</b>	<b>Method of Analysis</b>
Titrierbare Säure	64-65 (in Brix)		
Asche			
Säure	1/2 - 1/3 gr/100cc (in PH=8.1 as tartaric acid)		
PH	3.4 – 3.6		
Pec	neg		
Patulin	neg		
<b>Werte bei Saftstärke</b>			
Farbintensität in Extinktionseinheiten bei 440 mm	>35 (in Brix: 12 at T.d: 440)		

Geruch / Geschmack	Süss		
Farbe	Klar/Gelb		
Aroma	Natural		
Klarheit	>95 (in Brix: 12 at T.d: 625)		
Trübung	<3 (in Brix: 12)		
Saccharose	<1		
<b>Verpackungseinheiten</b>			
Aseptisch in Fässer			
<b>Lagerung</b>			
Empfohlene Lagerung gekühlt			
<b>Haltbarkeitsangaben</b>			
S.U.			

**Produktbeschreibung**

Diese Früchte wird schonend gekeltert, geklärt, filtriert und konzentriert.  
Es entspricht in vollem Umfange dem Code of Practice der A.I.J.N.

**Lagerung**

Empfohlene Lagerung gekühlt (4-8 °C).

Alle Haltbarkeitsangaben beziehen sich auf die mikrobiologische Stabilität des Produktes. Bei Ausnutzung der maximalen Haltbarkeit können Farbveränderungen im Produkt auftreten. Den Inhalt geöffneter Aseptik-Verpackungen bitte rasch aufbrauchen oder tiefgefroren bei mindestens -18 °C lagern.

Das Produkt entspricht den geltender lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union.

Das Produkt enthält keine Rückstände von landwirtschaftlichen Chemikalien. Keine Konservierungsmittel. Keine Zuckerzusatz.

Alle Preise gelten ab Werk zzgl.gesetzl. MwSt  
Lieferung: ab 97753 Karlstadt-Karlburg

Frachtkostenanteil: nach Lieferumfang  
Zwischenverkauf vorbehalten

**Besuchen Sie uns unter:**

[www.eurolux-ag.com](http://www.eurolux-ag.com)