

Preisliste
 gültig ab 01.01.2012

Traubenkonzentrat Weiss

Preis:

Katalog-Nr 12-2900-2L



Spezifikation Konzentrat:

Parameter	Target Value	Min/Max. Value	Method of Analysis
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		
Werte bei Saftstärke			
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		
Verpackungseinheiten			
Aseptisch in Fässer			
Lagerung			
Empfohlene Lagerung gekühlt			
Haltbarkeitsangaben			
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-Karlbürg

Frachtkostenanteil: nach Lieferumfang
 Zwischenverkauf vorbehalten

Besuchen Sie uns unter:

www.eurolux-ag.com