

**Preisliste**  
 gültig ab 01.01.2012

**Traubenkonzentrat (Rote)**

**Preis: Euro ,--**

Katalog-Nr 12-2900-4L



<b>Spezifikation Konzentrat:</b>			
<b>Parameter</b>	<b>Zielwert</b>	<b>Min/Max. Wert</b>	<b>Analyse- methoden</b>
Titrierbare Säure	64-65 (in Brix)		
Asche	2		
Säure	1-1.25 gr/100cc (in PH=8.1 as tartaric acid)		
PH	3.4 – 3.5		
Pec	neg		
Patulin	neg		
Werte bei Saftstärke			
Farbintensität in Extinktionseinheiten bei 440 mm	1-1.25 (in Brix: 1 at T.d: 520/430)		

Geruch / Geschmack	sauer		
Farbe	Klar/rot		
Aroma	Natural		
Klarheit	>95 (in Brix: 12 at T.d: 625)		
Trübung	<3-4 (in Brix: 12)		
Saccharose	<1		
Verpackungseinheiten			
Aseptisch in Fässer			
Lagerung			
Empfohlene Lagerung gekühlt			
Haltbarkeitsangaben			
S.U.			

#### Produktbeschreibung

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

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