

Preisliste
 gültig ab 01.01.2012

Traubenkonzentrat (Rote)

Preis: Euro ,--

Katalog-Nr 12-2900-4L



Spezifikation Konzentrat:

| Parameter | Zielwert | Min/Max. Wert | Analysemethoden |
|---|--|----------------------|------------------------|
| 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 gekeltert, 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