

Preisliste
 gültig ab 01.01.2012

Apfelsaftkonzentrat

Preis:

Katalog-Nr 12-2900-1L



Spezifikation Konzentrat:

Parameter	Zielwert	Min/Max. Wert	Analyse-methode
Titrierbare Säure (ph 8,1 als Apfelsäure) Gew. %	(in Brix) 70+-1		
Asche	1/5-2		
Säure	1/3-1/6 gr/100cc (in PH=8.1 Apfelsäure)		
PH	3/5-4		
Pec	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	>90 (in Brix: 12 at T.d: 625)		
Trübung	<10 (in Brix: 12)		
Saccharose	<12		

Verpackungseinheiten			
Aseptisch in Fässer			
Lagerung			
Empfohlene Lagerung gekühlt	4-8 °C		
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. Kein 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