**Opis produktu – Zagęszczony sok z czarnej porzeczki**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ogólna charakterystyka</th>
<th>Produkt uzyskany poprzez zagęszczenie naturalnego Soku z czarnej porzeczki otrzymanego ze świeżych lub mrożonych owoców, podany obróbce termicznej – pozbawiony aromatu i usunięciu określonej ilości wody.</th>
</tr>
</thead>
</table>

| Konsystencja | Jednorodna, klarowna, gęsta ciecz. |
| Barwa       | Typowa dla soku porzeczkoowego – cienka czerwień, Typowy dla porzeczek, bez obcych posmaków i zapachów |
| Zapach i smak| Półprodukt do otrzymywania soków pitnych, napojów, jako składnik smakowy w produktach żywnościowych, przeznaczony dla konsumentów powyżej 3 roku życia. |

<table>
<thead>
<tr>
<th>Przeznaczenie konsumenckie</th>
<th>Cysterny samochodowe lub pojemniki wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu ze środkami spożywczymi</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Wzór etykiety</td>
<td>Dotyczy pojemników: producent, kraj i pochodzenie towaru, nazwa towaru, masa netto, termin przydatności do spożycia, numer opakowania, temp. przechowywania</td>
</tr>
<tr>
<td>Warunki przechowywania</td>
<td>Temperatura: od 0°C do + 6°C magazynowanie nie dłużej niż 24 miesięcy, Zbiorniki wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu ze środkami spożywczymi</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Własności fizykochemiczne</th>
<th>Zawartość ekstraktu (Brix) 65 – 70 (na życzenie klienta możliwy inny)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>Kwasowość ogólna ( % przeliczona na kwas cytrynowy) 15-20</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Zawartość pektyn</th>
<th>Niedopuszczalna</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kwas D/L mlekkowy (g /l)</td>
<td>Nie więcej niż 0,5</td>
</tr>
<tr>
<td>Metali szkodliwych dla zdrowia (mg/ kg) nie więcej niż Kadmu</td>
<td>0,02</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Olowi</td>
</tr>
</tbody>
</table>

| Własności mikrobiologiczne | Ogólna liczba drobnoustrojów mezo-filnych w 1 g | Max 5000 |
|                            | Liczba drożdży w 1 g  | Max 300  |
|                            | Liczba pleśni w 1 g  | Max 100  |

| Dokumenty związane        | Przepisy Prawa Polskiego i Unii Europejskiej, wymagania ALIN |

Zastępuje dokument z dnia... 25.06.2012..........................


Zamento: Piotr Kamiński

/data i podpis/