



Opis produktu - Zagęszczony sok jabłkowy

Nazwa produktu	Zagęszczony sok jabłkowy	
Ogólna charakterystyka	Produkt uzyskany poprzez zagęszczenie soku jabłkowego	
Konsystencja	Jednorodna, klarowna, gęsta ciecz.	
Barwa	Złocisto-bursztynowa o różnych odcieniach,	
Zapach i smak	Typowy dla jabłek, bez obcych posmaków i zapachów	
Przeznaczenie konsumenckie	Półprodukt do otrzymywania soków pitnych, napojów, jako składnik smakowy w produktach żywnościowych	
Opakowanie	Cysterny samochodowe lub pojemniki wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu ze środkami: spożywczymi	
Wzór etykiety	Dotyczy pojemników: producent, kraj i pochodzenie towaru, nazwa towaru, masa netto termin przydatności do spożycia, temp. przechowywania	
Warunki przechowywania	Temperatura: do + 6 ^o C przy magazynowaniu nie dłużej niż 24 miesiące Zbiorniki wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu ze środkami spożywczymi	
Własności fizykochemiczne	Zawartość ekstraktu (^o Brix)	65 – 73 /na życzenie klienta możliwy inny/
	Kwasowość ogólna (%)w przeliczeniu na kwas jabłkowy	1,5 – 7,0
	Klarowność oceniana:	
	▪ Wizualnie	Całkowita /na życzenie klienta możliwa inna/
	▪ Spektrofotometrycznie (% T)	Nie mniej niż 85 /na życzenie klienta możliwa inna/
	▪ Nefelometrycznie (NTU)	max 15,0 /na życzenie klienta możliwa inna/
Zawartość skrobi i pektyn	Niedopuszczalna	
	Dla soku odtworzonego to znaczy rozcieńczonego do ekstraktu 11,2 ^o Brix zawartość	
	Hydroksymetylofurfuralu (HMF) (mg/l)	max 20
	Kwasu mlekowego (g/l)	Nie więcej niż 0,5
	Patuliny (µg/l)	Nie więcej niż 50
	Metali szkodliwych dla zdrowia (mg/kg) nie więcej niż	
	Kadmu	0,02
	Ołowiu	0,05
Własności mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych 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	

Zastępuje dokument z dnia...25.06.2013.....

Zatwierdził: . 13.03.2015.. Piotr Karpiński

/data i podpis/

2-2A TEKNOLOGIE PRZEMISŁOWE
TECHNOLOG
Piotr Karpiński