



ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

BROMBEERSAFTKONZENTRAT

Brombeersaftkonzentrat wird aus reifen, gesunden Brombeeren unter strengsten Qualitätsanforderungen und entsprechend der „**Good Manufacturing Practice**“ hergestellt.

K O N Z E N T R A T		
Brix ref.		64,5 - 65,5
Titrierbare Säure (pH 8,1 als Äpfelsäure) Gew. %		6,5 - 10,0
pH 1:1 (20g Probe + 20g dest. H ₂ O)		3,0 - 3,7
Relative Dichte 20/20		1,31 - 1,33
W E R T E B E I S A F T S T Ä R K E ° B R I X K O R R .		
		8 , 8
Farbintensität in Extinktionseinheiten bei 520 nm		10 - 20
Geruch / Geschmack		typisch
Klarheit (bei 20% Saftstärke)		blank
Trübung (bei 20% Saftstärke) NTU		< 10
M I K R O B I O L O G I E		
Gesamtkeime	pro g	< 300
Hefen	pro g	< 100
Schimmel	pro g	< 100
Osmotolerante Hefen	pro g	< 100
L A G E R U N G		
Empfohlene Lagerung		tiefgekühlt (ca. - 18°C)
Haltbarkeitsinformation		auf Anfrage
Konservierungsmittel		keine

Diese Allgemeine Spezifikation dient der Information über unsere Produkte. Bedingt durch die Natur des Rohmaterials sind Abweichungen z.B. von Ernte zu Ernte möglich.