



ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

ERDBEERSAFTKONZENTRAT

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

K O N Z E N T R A T	
Brix ref.	50 - 65,5
Titrierbare Säure (pH 8,1 als Äpfelsäure) Gew. %	4,4 - 8,0
pH 1:1 (20g Probe + 20g dest. H ₂ O)	3,0 - 3,8
Relative Dichte 20/20	1,24 - 1,33
WERTE BEI SAFTSTÄRKE °BRIX KORR.	7,0
Farbintensität in Extinktionseinheiten bei 520 nm	1,5 - 3,5
Geruch / Geschmack	typisch
Klarheit (bei 100% Saftstärke)	blank
Trübung (bei 100% 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.