



## ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

### HOLUNDERBEERSAFTKONZENTRAT

**Holunderbeersaftkonzentrat** wird aus reifen, gesunden Holunderbeeren 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. %	4,0 - 10,0
pH 1:1 (20g Probe + 20g dest. H <sub>2</sub> O)	3,3 - 4,3
Relative Dichte 20/20	1,31 - 1,33
<b>WERTE BEI SAFTSTÄRKE °BRIX KORR. 10,0</b>	
Farbintensität in Extinktionseinheiten bei 520 nm	30 - 100
Geruch / Geschmack	typisch
Klarheit (bei 5% Saftstärke)	blank
Trübung (bei 5% 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.