

JUGO DE POMELO ROSADO CONCENTRADO CONGELADO 58 ° BX, PULPA BAJA

Descripción

El jugo de pomelo rosado concentrado congelado, no está fermentado pero es fermentable

Zumo de pomelo obtenido del endocarpio de pomelos frescos, sanos y maduros (Citrus paradisi). El zumo se obtiene de la fruta mediante un proceso mecánico (extracción y filtración), pulpa reducida por centrifugación, pasteurizada térmicamente, concentrada por TASTE

Evaporación, llenado y conservado en almacenaje congelado.

El producto cumple con la legislación y los reglamentos (alimentos, seguridad, higiene, medio ambiente, etiquetado, etc.) aplicable.

Especificaciones del producto

Fisicoquímico	UOM	MIN	MAX
°Brix corregida por acidez a 20 ° C	°Bx	57.0	59.0
Ratio (Bx / Ac)	value	8.0	10.0
pH	value	8.0	10.0
Suspender la pulpa	%		
Aceite Recuperable (Método Scott)	%		0.004
Hidroximetilfurfural	mg/l		5
Naringin	mg/l		600
Ácido D-Láctico	mg/l		150
Microbiológico	UOM	MIN	MAX
Molde (Método Howard)	%		6
Recuento total de placas	Ufc/ml		customer
specificaction			
Moho y levadura	Ufc/ml		customer
specificaction			
Coliformes	Ufc/ml		Negative
Organoléptico	UOM	MIN	MAX
Color	Criterio	Típico del zumo de pomelo, sin dorar	
Sabor	Criterio	Jugo típico de pomelo, sin v	

Almacenamiento

Temperatura de almacenamiento: -8 a -18 ° C

Altura de estiba: 5 tambores en la parte superior máx.

embalaje

Embalaje primario: bolsas de polietileno.

Embalaje secundario: tambor metal.

Mejor antes: 2 años desde la fecha de producción

Arsénico y metales pesados

Mercurio < 0.01 mg/l dirigitir < 0.2 mg/l

Arsenio < 0.01 mg/l cadmium < 0.02 mg/l

Presentación capacidad entregas

Tambor de metal 52 gal Terrestre

<p>sabores extraños.</p> <p>Defectos USDA Score 18 20</p>	
--	--