SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PRODUKTU

Produkt: Przecier truskawkowy z pestką

Data:

Klient:

INFORMACJE O PRODUKCIE

Nazwa produktu:	przecier truskawkowy z pestką
Charakterystyka produktu: .	Otrzymywany jest ze zdrowych, dojrzałych i nie sfermentowanych świeżych owoców przez przetarcie przez sito przecieraczki 2,25 mm z dodatkiem wody Nie zawiera w swoim składzie domieszek żadnych innych owoców, a także innych dodatków, barwników, cukrów i środków konserwujących.
Zastosowanie:	Przecier przeznaczony jest do produkcji soków, nektarów, marmolad i wyrobów owocowych oraz jako dodatek do innych środków spożywczych.
Kolor:	charakterystyczna dla przecieru z truskawek w odcieniach wynikających z surowca, z jakiego jest produkowany, czerwona
Smak:	charakterystyczny dla truskawek nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez obcych posmaków
Zapach:	charakterystyczny dla truskawek nieznacznie zmieniony procesem technologicznym, bez obcych zapachów

CECHY FIZYKO-CHEMICZNE

Ekstrakt refraktometryczny	6,3	-	8,8 Bx	przy 20°C
Kwasowość ogólna	0,42	-	1,28	kwasowość ogólna przy pH 8.1 w przeliczeniu na kwas cytrynowy
pH	3,0	-	4,0	
Barwa	0,25	-	0,65	odczyt absorbancji przy długości fali λ=530 nm soku odtworzonego z 5g przecieru i 95g buforu o pH=3
Zawartość wit. C	min.		300	

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Energia	1012.9 kJ /	100g
Energia	238.1 kcal /	100g
Białka	2.1 g /	100g

Węglowodany	51.5 g /	100g
Cukier	51 g /	100g
Tłuszcz	0.2 g /	100g
Nasycone kwasy tłuszczowe	14.7 mg /	100g
Błonnik	0.4 g /	100g
Sód	6.5 mg /	100g

CECHY MIKROBIOLOGICZNE

Ogólna liczba drobnoustrojów	max.	1 cfu/g
Ogólna liczba drożdży	max.	1 cfu/g
Ogólna liczba pleśni	max.	1 cfu/g

PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE, TRWAŁOŚĆ

Pakowanie	**Napełnianie**	**Przechowywanie**	**Trwałość**
Beczki	aseptyczne	schłodzone (0-4°C)	12 miesięcy

WYTYCZNE

Pod względem autentyczności produktów, pestycydów, zanieczyszczeń i promieniowania produkt jest zgodny z obowiązującym prawem europejskim.

Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania z obowiązującym prawem europejskim.

Zgodnie z europejskimi wymaganiami prawnymi GMO i etykietowanie alergenów nie jest konieczne.

Aktualna lista odpowiednich europejskich dyrektyw i rozporządzeń w zakresie wyżej wymienionych pozycji jest dostępna.

DODATKOWE INFORMACJE

Składowanie zamkniętych opakowań w zalecanych warunkach przechowywania gwarantuje, że mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne parametry będą zgodne ze specyfikacją do końca okresu przechowywania. Przechowywanie w zalecanych temperaturach nie powoduje zmian mikrobiologicznych i organoleptycznych (na przykład smak, kolor) w produkcie.