



ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

APFELSAFTKONZENTRAT

Apfelsaftkonzentrat wird aus reifen, gesunden Äpfeln unter strengsten Qualitätsanforderungen und entsprechend der „Good Manufacturing Practice“ hergestellt.

K O N Z E N T R A T	
Brix ref.	65 - 71
Titrierbare Säure (pH 8,1 als Äpfelsäure) Gew. %	1,5 - 4,5
pH 1:1 (20g Probe + 20g dest. H ₂ O)	3,0 - 4,2
Relative Dichte 20/20	1,32 - 1,38
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 .	
Farbintensität in Extinktionseinheiten bei 440 nm	0,20 - 0,40
Geruch / Geschmack	typisch
Klarheit (bei 100% Saftstärke)	blank
Trübung (bei 100% Saftstärke) NTU	< 2
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	gekühlt (4 - 8°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.