



ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

BIRNENFRUCHTSÜSSE

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

K O N Z E N T R A T	
Brix ref.	69 - 71
Titrierbare Säure (pH 8,1 als Äpfelsäure) Gew. %	0,0 - 0,4
pH 1:1 (20g Probe + 20g dest. H ₂ O)	3,0 - 4,5
Relative Dichte 20/20	1,32 - 1,36

Z U S A M M E N S E T Z U N G % I N D E R T R O C K E N S U B S T A N Z (M i t t e l w e r t e)	
Fructose	55 - 65
Glucose	10 - 20
Saccharose	7 - 12
Sorbit	10 - 25

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	0,0 - 0,04
Geruch / Geschmack	neutral
Klarheit	blank

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 (0 bis - 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.