



ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

BIRNENSAFTKONZENTRAT

Birnensaftkonzentrat 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.		65 - 71
Titrierbare Säure (pH 8,1 als Äpfelsäure) Gew. %		1,2 - 3,0
pH 1:1 (20g Probe + 20g dest. H ₂ O)		3,1 - 4,2
Relative Dichte 20/20		1,32 - 1,37
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 .		1 1 , 9
Farbintensität in Extinktionseinheiten bei 440 nm		0,12 - 0,30
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.