

SanLeon

SC006 Polpa Concentrada de Damasco

Nº Documento: SC006
Data: 16/09/2011
Revisão: 01

Descrição do Produto

A polpa concentrada de Damasco é produzida a partir de frutos maduros e selecionados tipo exportação, concentrada a 30 - 32° Brix e envasada assepticamente.

Aplicações

Néctares, geléias, toppings e recheios, bebidas em geral.

Sugestão de dosagem

1 Kg do concentrado equivale aproximadamente a 2,5kg de suco a 12,0° Brix.

Parâmetros Físico Químicos

Intensidade de cor	L>38	a 12,0° Brix
Acidez	1,7 - 4,6	% p/p em ácido cítrico
Brix	30 - 32	° Brix
Consistência Bostwick	<13,6	cm/30 seg a 12° Brix
pH	3,0 - 3,8	UpH

Parâmetros Sensoriais

Aparência	Pasta homogênea, viscosa, sem pedaços de frutas, sementes ou folhas
Cor	Característico de damascos frescos
Sabor/Odor	Característico de damascos frescos, livre de odores estranhos

Parâmetros Microbiológicos

Coliformes Totais	Negativo	
Contagem Bolores	<10	ufc/g
Contagem Leveduras	<10	ufc/g
Contagem Total Aeróbios Mesófilos	<10	ufc/g
Esporos Termorresistentes	<10	ufc/g

Embalagem

Bolsa asséptica em tambores metálicos (240 +/- 2Kg) com verniz sanitário.

Estocagem

Manter a temperatura ambiente, em local fresco e arejado.

Vida de Prateleira

18 meses.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Cópia não controlada; esse documento pode ser alterado a qualquer momento, sem prévio aviso.

www.sanleon.com.br

sanleon@sanleon.com.br

(19) 3907-9847