

SanLeon

SC005 Polpa Concentrada de Ameixa

Nº Documento: SC005
Data: 14/07/2011
Revisão: R1

Descrição do Produto

A polpa concentrada de ameixa 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 2,5 kg de suco a 12°Brix

Parâmetros Físico Químicos

Acidez	<6,0	% p/p em ácido cítrico
Intensidade de cor	L>19	a 12,0°Brix
Brix	30 - 32	°Brix
Consistência Bostwick	9 - 17	cm/30 seg a 12° Brix
pH	2,7 - 3,6	UpH

Parâmetros Sensoriais

Aparência	Pasta homogênea, viscosa, sem pedaços de frutas, sementes ou folhas
Cor	Característico de ameixas frescas
Sabor/Odor	Característico de ameixas frescas, livre de sabores estranhos.

Parâmetros Microbiológicos

Coliformes Totais	negativo	
Contagem de Aeróbios	<10	ufc/g
Mesófilos Totais		
Contagem de Bolores	<10	ufc/g
Contagem de Leveduras	<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