

SanLeon

SC001 Suco Concentrado de Cranberry

Nº Documento: SC001
Data: 12/12/2011
Revisão: 03

Descrição do Produto

O suco concentrado de cranberry é produzido pela separação física de sólidos insolúveis e água até a concentração desejada. É obtido a partir de frutos maduros de cranberry (*Vaccinium macrocarpon* Ait.), sem adição de açúcares, ácidos ou outras frutas.

Aplicações

Aplicação em bebidas, sobremesas, molhos e geléias.

Sugestão de dosagem

Composição: Sólidos de fruta – 50% Água – 50%
1 kg do concentrado equivale a aproximadamente 6,6 kg de suco a 7,5°Brix.

Parâmetros Físico Químicos

Pectina	Negativo (teste de álcool)	
Intensidade de cor	>6,5	a 520 nm a 7,5 °Brix
Turbidez	<10	NTU a 7,5 °Brix
Acidez	>9,0	% p/p em ácido cítrico a 50 °Brix
Ratio de cor	>1,9	a 520/430 nm
BRIX	50 +/- 0,5	°Brix
pH	2,5 +/- 1,0	upH à 50°Brix

Parâmetros Sensoriais

Cor	Cor vermelha natural
Sabor	Característico de cranberries, adstringente e azedo, sem odores estranhos (off flavors)

Parâmetros Microbiológicos

Coliformes	<3	NPM/g
Bacterias termoacidófilas	<1	ufc/g
Contagem bolores	<200	ufc/g
Contagem leveduras	<200	ufc/g
Contagem total	<500	ufc/g

Embalagem

Tambores metálicos (55 galões) com verniz sanitário e liner interno duplo.

Estocagem

Manter congelado a -18°C +/- 2 °C.

Vida de Prateleira

2 anos.

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