

 Zał. B6 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 1
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK Z PORZECZKI CZARNEJ, 67^o Bx		Liczba stron 2

Opracował: Quality Manager: Ewa Surma	Data: 20-06-2016	Podpis: 
Zatwierdził: Prezes Zarządu: Tomasz Iżewski	Data: 20-06-2016	Podpis: 

PEŁNA NAZWA PRODUKTU: ZAGĘSZCZONY SOK Z CZARNEJ PORZECZKI, KLAROWNY, 67^o Bx

OPIS PRODUKTU: Zagęszczony sok z czarnej porzeczki jest niesfermentowanym, ale zdolnym do fermentacji produktem otrzymanym z jadalnych, zdrowych, świeżych owoców odmiany *Ribes nigrum L.* Utrwalony tylko przy użyciu metod fizycznych. Sok poddawany jest pasteryzacji, ultrafiltracji oraz zagęszczony w celu usunięcia określonej ilości wody i aromatu.

SKŁAD, POCHODZENIE: 100% owoce czarnej porzeczki, Polska

ALERGENY/GMO: Produkt nie zawiera alergenów oraz nie jest modyfikowany genetycznie

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Smak: typowy dla czarnej porzeczki, kwaśno-słodki, bez obcych posmaków,
 Zapach: typowy dla soku z czarnej porzeczki, osłabiony w wyniku oddzielenia aromatu, bez obcych zapachów,
 Barwa: ciemnoamarantowa,
 Klarowność: klarowny

CECHY FIZYKO-CHEMICZNE:

Brix [°] 67,0 ± 0,5
 Kwasowość ogólna [%] 13,5 – 17,5 (w przeliczeniu na kwas jabłkowy przy pH=8,1)
 12,9 – 16,7 (w przeliczeniu na kwas cytrynowy przy pH=8,1)
 Zmętnienie [NTU] < 5,0 (przy rozcieńczeniu soku do Bx=11,6^o)

