

 Zał. B10 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 1
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK MALINOWY		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 MALINOWY, KLAROWNY**

OPIS PRODUKTU: Zagęszczony sok malinowy jest niesfermentowanym, ale zdolnym do fermentacji produktem otrzymanym z jadalnych, zdrowych, świeżych owoców odmiany *Rubus idaeus 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 maliny, Polska

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

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Smak: typowy dla maliny, kwaśno-słodki, bez obcych posmaków,
 Zapach: typowy dla soku malinowego, osłabiony w wyniku oddzielenia aromatu, bez obcych zapachów,
 Barwa: ciemnoczerwona,
 Klarowność: klarowny

CECHY FIZYKO-CHEMICZNE:

Brix [°] 67,0 ± 0,5
 Kwasowość ogólna [%] 11,5 – 18,0 (w przeliczeniu na kwas jabłkowy przy pH=8,1)
 11,0 – 16,2 (w przeliczeniu na kwas jabłkowy przy pH=8,1)

Zawartość pektyn, skrobi, konserwantów: nieobecne

