



Концентрированный сок красного винограда

Наименование продукта:

Сок красного винограда концентрированный произведен без использования генетически модифицированных продуктов и предназначен для использования в пищевой индустрии для питания человека.

Состав:

Виноград свежий ручной сборки для промышленной переработки

Органолептические и физико-химические показатели:

Внешний вид.	Густая, жидкость, без семян и косточек.
Вкус и аромат.	Натуральные, свойственные данному виду плодов. Не допускается посторонний привкус и запах.
Цвет.	Натуральный, однородный по всей массе типичный для красного винограда.
Содержание растворимых сухих веществ, при 20°C %, не менее	64.82 bх
Кислотность	7,0
pH	3,5
Color SJ	550
So2	Max 150 mg/kg

Цветовой Метод Сан-Хоакин:

Цвет, соотношение, подготовка буфера:

2,00 г красного концентрата в 100 мл буферного раствора pH 3,20, 0,45 мкм фильтра.
Считывается как поглощение на длинах волн 430 и 520 нм (кювета оптического пути 1 см).
поглощение @ 520 нм X 1000 Абс @ 520 делим на Абс @ 430
36,170 г безводной лимонной кислоты [39,599 моногидрат]
33,107 г натрия фосфата двухосновного 7 гидрата, [17.532 г безводный]
Добавьте дистиллированную воду на общий объем 1.000 мл

Упаковка:

Металлические бочки с внутренним асептическим мешком 240-280 кг.

Условия хранения:

Рекомендуемые условия хранения:

6 месяцев при комнатной температуре;
12 месяцев при температуре от 5°C до 10°C;
24 месяца при температуре < -15°

