



Концентрированное пюре персика Болгария

Общие характеристики:

Brix, %	31±1
Кислотность (по лимонной кислоте), %	1,1-2,3
pH	3,7±0,23
Вязкость (Боствик, при температуре 20°C, Brix 15%, в течение 30 сек), см	10-18

Органолептические характеристики:

Вкус и цвет: вкус типичный для персика, цвет желтый. Внешний вид: вязкое желтое пюре без посторонних примесей. Аромат: типичный, не ярко выраженный, свойственный спелому персику.

Микробиологические характеристики:

Бактериологические показатели Асептик	Бактериологические показатели Асептик
Общее количество микроорганизмов, КОЕ/гр ≤10	Общее количество микроорганизмов, КОЕ/гр ≤10
Дрожжи и плесени, КОЕ/гр ≤10	Дрожжи и плесени, КОЕ/гр ≤10
Колиформные бактерии, КОЕ/гр Отсутствие	Колиформные бактерии, КОЕ/гр Отсутствие

Биологическая ценность/100г:

Энергетическая ценность – 134 кКал (561 кДж)

Белки – 1,5 г

Жиры – 0,3 г

Углеводы – 30 г

Пищевые волокна – 2,7 г

Упаковка:

Металлические бочки с открытым верхом и внутренним асептическим мешком весом около 220 кг нетто.

Условия хранения:

24 месяца с даты изготовления пюре, при температуре не выше 20°C.

Концентрированное пюре персика произведено без использования генетически модифицированных продуктов и предназначено для использования в пищевой промышленности для питания человека.

Пюре произведено в соответствии с Директивами ЕС 1881/2006, 149/2008, 1829/2003, стандартами GMP и HACCP.

