

**SPESİFİKASYONLAR****ERİK PÜRE KONSANTRE**

**Ürün Tanımı** : Erik meyvesinden elde edilen pürenin pastörize edilmesinden sonra pürenin evopore edilmesi ile oluşan Viskoz konsantredir.

**A) ORGANOLEPTİK ÖZELLİKLERİ**

Tat ve koku doğal erik tadı ve kokusunda  
Görünüş pulplu ve kırmızı-kehribar renkte

**B) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER**

**Briks** : 30.0-32.0 %

**Toplam asitlik w/w%** : 3.0-5.7

**pH** : 2,8-3.8

**C) Mikrobiyolojik özellikler:**

**Toplam Canlı:** : Max 1000 mo / ml

**Maya ve Küf:** : Max 300 mo /ml

**E. Coli** : -

**D) Ambalajlama bilgileri:**

Net ağırlık: net 240-250 kg'lık plastik varillerde  
Donmuş yada Aseptik dolum

**E) Raf Ömrü ve Saklama Koşulları:**

Raf ömrü : -5 ;+5 °C'de 24 ay  
Açıldıktan sonra -18°C'de muhafaza edilmelidir.

**HAZIRLAYAN****KALİTE KONTROL  
SORUMLUSU****ONAYLAYAN****KALİTE GÜVENCE MÜDÜRÜ**