

Aroma de Manzana

DESCRIPCION

El aroma de Manzana Patagoniafresh es preparado por destilación de Jugo de Manzana sin fermentar, obtenido a partir de manzanas sanas, lavadas y seleccionadas.

El Aroma de manzana Patagoniafresh es un líquido transparente cristal claro 100% natural, no contiene aditivos, preservantes, saborizantes artificiales ni colorantes.

Su definición legal es Aroma Natural.

El aroma de manzana Patagoniafresh es preparado de acuerdo con normas de HACCP and GMP.

CERTIFICACIONES

Kosher, Halal, HACCP, FSSC 22000, OHSAS 18001 e ISO 50001.

ANALISIS FISICO – QUIMICO

- Fold : 150
- Índice de Refracción : 1.33-1.34
- pH : 3-5
- Alcohol : 3.0 % v/v mínimo
- Aldehídos : 150 ppm Trans-2-Hexenal mínimo
- Apariencia : Líquido transparente cristal claro
- Materias Extrañas : Negativo
- Peaticidas y metals pesados : De acuerdo a requerimientos de clientes y países de destino.

MICROBIOLOGIA

- Recuento Total : Máximo 50 ufc/g
- Hongos y levaduras : Máximo 50 ufc/g
- Coliformes : Negativo

La información analítica indicada es una guía típica, a nuestro mejor conocimiento, verdadera y precisa, que puede ser adaptada a la especificación final de cada cliente.

OLOR Y SABOR

Típico de manzanas frescas, libre de sabores y olores extraños.

ETIQUETADO

Nombre del Producto y del fabricante, fecha de envasado, país de origen, número de lote, número de tambor, peso neto y bruto, volumen en galones e identificación de orden de compra. Cualquier información adicional puede ser añadida de acuerdo al requerimiento del cliente.

EMBALAJE

- Bidón plástico de 60 galones con tapa fija.
- Flexibag one way de 5600 galones

VIDA UTIL

Dos años bajo condiciones de almacenamiento entre 32°F y 41°F (0° - 5°C).