

SanLeon

SC009 Polpa Concentrada de Pêra

Nº Documento: SC009
Data: 02/12/2011
Revisão: 01

Descrição do Produto

Polpa concentrada de pêra é produzida a partir de frutos maduros e selecionados tipo exportação, concentrada a 30-32°Brix e envasada assepticamente.

Aplicações

Néctares, geléias, toppings e recheios, bebidas em geral.

Sugestão de dosagem

1 Kg do concentrado equivale aproximadamente a 3,75 Kg de suco a 8,0°Brix

Parâmetros Físico Químicos

Acidez	0,2 - 1,0	% p/p em ácido cítrico
Intensidade de cor	L>48	a 12°Brix
Brix	30 - 32	°Brix
Consistência Bostwick	<13,6	cm/30 seg a 12,0°Brix
pH	3,3 - 4,3	UpH

Parâmetros Sensoriais

Aparência	Pasta homogênea, viscosa, sem pedaços de frutas, sementes ou folhas
Cor	Característico de pêras frescas
Sabor/Odor	Característico de pêras frescas, livre de sabores estranhos

Metais Pesados

Coliformes Totais	negativo	
Contagem Bolors	<10	ufc/g
Contagem Leveduras	<10	ufc/g
Contagem Total Aeróbicos Mesófilos	<10	ufc/g
Esporos Termorresistentes	<10	ufc/g

Embalagem

Bolsa asséptica em tambores metálicos (240 +/- 2Kg) com verniz sanitário.

Estocagem

Manter a temperatura ambiente, em local fresco e arejado.

Vida de Prateleira

18 meses

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Cópia não controlada; esse documento pode ser alterado a qualquer momento, sem prévio aviso.

www.sanleon.com.br

sanleon@sanleon.com.br

(19) 3907-9847