

SanLeon

SC004 Polpa Concentrada de Pêssego

Nº Documento: SC004
Data: 14/07/2011
Revisão: 01

Descrição do Produto

A polpa concentrada de pêssego é produzida a partir de frutos maduros e selecionados tipo exporação, 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 2,5kg de suco a 11,8° Brix.

Parâmetros Sensoriais

Aparência	Pasta homogênea, viscosa, sem pedaços de frutas, sementes ou folhas
Cor	Característico de pêssegos frescos
Sabor/Odor	Característico de pêssegos frescos, livre de odores estranhos

Parâmetros Físico Químicos

Acidez	0,8 - 1,8	% p/p em ácido cítrico a 12° Brix
Intensidade de cor	L>40	a 12°Brix
Brix	30 - 32	° Brix
Consistência Bostwick	<13,6	cm/30 seg a 12° Brix
pH	3,0 - 4,3	UpH

Parâmetros Microbiológicos

Coliformes totais	Negativo	
Contagem bolores	<10	ufc/g
Contagem leveduras	<10	ufc/g
Contagem total aeróbios 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