

SanLeon

SC002

Suco Concentrado de Framboesa (Raspberry)

Nº Documento: SC002

Data: 12/12/2011

Revisão: 02

Descrição do Produto

O suco concentrado de framboesas (raspberry) é produzido pela separação física de sólidos insolúveis e água até a concentração desejada. É obtido a partir de frutos maduros de framboesa (*Rubus idaeus*), sem adição de açúcares, ácidos ou outras frutas.

Aplicações

Aplicação em bebidas, sobremesas, molhos e geléias.

Sugestão de dosagem

Composição: Sólidos de fruta – 65%; Água – 35%
Aplicação: 1 kg do concentrado equivale aproximadamente a 7,2 kg de suco a 9,2° Brix.

Parâmetros Físico Químicos

Pectina	Negativo (teste de álcool)	
Acidez	>9,0	% p/p em ácido cítrico a 65 °BRIX
Intensidade de cor	>10	a 520 nm a 7,5 °BRIX
Ratio de cor	>1,8	a 520/430 nm
BRIX	65 +/- 0,5	°BRIX
Turbidez	<25	NTU a 9,2 °BRIX

Parâmetros Sensoriais

Cor	cor vermelha natural
Sabor	Característico de framboesas, azedo, sem odores estranhos (off flavors)

Parâmetros Microbiológicos

Coliformes	<3	NPM/g
Bactérias termoacidófilas	<1	ufc/g
Contagem bolores	<250	ufc/g
Contagem leveduras	<250	ufc/g
Contagem total	<500	ufc/g

Embalagem

Tambores metálicos (55 galões) com verniz sanitário e liner interno duplo.

Estocagem

Manter congelado a -18°C +/- 2 °C.

Vida de Prateleira

2 anos.

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