

JUGO CONCENTRADO DE MANZANA

El jugo concentrado de manzana se presenta líquido espeso de color amarillo a pajizo oscuro. Su principal aplicación es como ingrediente para la elaboración de alimentos y/o suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
 PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Líquido espeso	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 1 000 UFC/g
OLOR:	Típico de manzanas frescas	CUENTA ESTÁNDAR:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo- pajizo oscuro	COLIFORMES:	Ausente
SABOR:	Típico de manzanas frescas y maduras		

FISICOQUÍMICAS	
°BRIX:	69.5 a 71.5
ACIDEZ TOTAL:	1.2 - 3.0%
PH:	3.0 - 4.0
ALMIDÓN:	Negativo
PECTINA:	Negativo
COLOR A 440 NM %T:	Mín. 12%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	-
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe de encontrarse en un envase cerrado y refrigerado a una temperatura entre 6 y 10 °C.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

