

Zagęszczony sok jabłkowy

specyfikacja jakościowa produktu



kod: QSP -07-W3

obowiązuje od:
01.08.2001

zaktualizowano:
19.06.2006

1. Charakterystyka produktu

- Koncentrat będzie produkowany ze zdrowych, dojrzałych i nie sfermentowanych owoców, zgodnie z ogólnie znanymi standardowymi metodami (GMP, HACCP), przy użyciu enzymów, środków klarujących, dodatków filtracyjnych odpowiednich przy produkcji środków spożywczych.
- Produkt jest wytwarzany wyłącznie z określonego owocu i nie zawiera żadnych innych dodatków, barwników, cukrów i środków konserwujących poza wspomnianymi powyżej.

2. Wymagania ogólne

- Koncentrat będzie dostarczany w nieuszkodzonym opakowaniu (beczki) lub w cysternach.
- Zaakceptowane przed dostawą próbki, będą składowane w zamrożeniu jako materiał referencyjny.
- Pozostałości pestycydów i radioaktywność będą w produkcie poniżej limitów wyznaczonych przez prawa międzynarodowe.
- Koncentrat nie może zawierać żadnych genetycznie modyfikowanych organizmów jakiegokolwiek typu.
- Produkt nie będzie zawierał żadnych innych barwników, niż te pochodzące z samego owocu.
- Koncentrat i aromat nie będzie zawierał żadnych dodatków smakowych, identycznych z naturalnymi, syntetycznych lub pochodzących z innego owocu.
- Koncentrat nie zawiera środków konserwujących.

3. Przeznaczenie

- Koncentrat przeznaczony jako produkt wyjściowy do produkcji soków owocowych i napojów, win oraz jako dodatek do innych środków spożywczych.

4. Charakterystyka koncentratu

- ° Brix (przy 20°C, nie skorygowany): 64 – 72 (metoda MA-01-W2)
- Kwasowość miareczkowa: min. 1,4% w/w (jako kwas jabłkowy, miareczkowana do punktu końcowego przy pH 8,1) (metoda MA-02-W2)
- Barwa (metoda MA-09F-W2):
 - min. 30%T
- Przepuszczalność (metoda MA-09F-W2):
 - min. 90%T
 - Cel: > 95

5. Przydatność do spożycia

- 2 lata od daty produkcji w temperaturze poniżej +4°C.

6. Charakterystyka soku rozcieńczonego(11,2°Bx)

- Parametry chemiczne powinny zawierać się w granicach określonych w literaturze (wartości PN, wg Dz.U., AIJN i innych Międzynarodowych Standardów dla produktów spożywczych).
- Sok nie będzie zawierał mgiełek, smug, kłębków i materiałów nierozpuszczalnych (MA-08-W1).
- Zmętnienie: max. 5 NTU (MA-04-W2).
- Pektyny: nieobecne (MA-06-W1).
- Sok będzie stabilny zgodnie z testem cieplnym (MA-08-W1) i z testem w chłodzie (metoda MA-08-W1).

- Skrobia: nieobecna (metoda MA-07-W1).
- Barwa i wygląd: klarowny żłocisto-bursztynowy sok, typowy dla jabłek
- Zapach i aromat będą charakterystyczne dla czystych (bez dodatków) jabłek, bez obcych i innych zapachów.
- Smak: typowy dla świeżych, dojrzałych jabłek.

7. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia

- w mg/l soku odtworzonego 11,2°Bx nie więcej niż: kadm 0,02; ołów 0,05; arsen 0,1; rtęć 0,01; miedź 5,0; cynk 5,0; żelazo 5,0;

7a. Patulina

- w µg/l soku odtworzonego do 11,2°Bx nie więcej niż: 30

8. Wymagania mikrobiologiczne

- Ogólna liczba drobnoustrojów: max. 300 w g
- Drożdże: max. 100 w g
- Pleśnie: max. 50 w g
- Bakterie termoodporne: nieobecne w 10 g

9. Opakowanie

- w przypadku użycia do transportu cysterna opakowanie powinno być czyste, przed załadunkiem musi zostać przedstawiony certyfikat mycia, a po załadunku cysterna jest zaplombowana.
- w przypadku beczek opakowanie jest neutralne (wielowarstwowe worki aseptyczne lub transparentne o pojemności 250 kg oraz worki ostono-ny). Beczki oznaczone następującymi danymi:

- | | |
|------------------|------------------------------|
| ▪ producent | ▪ kraj pochodzenia |
| ▪ nazwa produktu | ▪ dane zdolności odtwarzania |
| ▪ dodatki | ▪ przechowywanie |
| ▪ kod produktu | ▪ data produkcji |
| ▪ brix | ▪ waga netto |

- po napełnieniu beczka powinna być zaplombowana

10. Warunki składowania i transport

- Koncentrat jabłkowy musi być schłodzony natychmiast po produkcji i zapakowaniu.
- Temperatura podczas składowania musi być niższa niż +4°C.
- Temperatura podczas transportu preferowana max. +10°C

