

<u>Termék</u>	Instant vegyesvirágméz por	vtsz:
<u>Főbb jellemzők</u>		
Gyártási technológia	Vákuumszárítás	
Jelleg	Por	
Csomagolás	1kg-os metalizált BOPP tasak, 3 kg-os polietilén zsák	
Minőségét megőrzi	A címkén feltüntetett időpontig, gyártástól számított 18 hónap	
Tárolás	Száras, egyenletes 18 ± 2 °C hőmérsékletű raktárban, max. 70 % rel. Páratartalommal	
Szállítás	3 rétegű kartondobozban, hegesztett bélészsákban	
<u>Analitikai adatok</u>		
Nedvességtartalom	Max. 5 %	
Oldódó képesség	Nagyon jó	
5 g gyümölcspor 25,0 ml 20 °C-os vízben, enyhe keveréssel	< 1 perc	
5 g gyümölcspor 25,0 ml 40 °C-os vízben, enyhe keveréssel	< 0,5 perc	
Kiülepedés egy órán belül	-	
Tartósítószer	Nem tartalmaz	
<u>Mikrobiológiai paraméterek</u>		
4/1998 (XI. 11.) EüM rendelet (az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről) előírásainak megfelelően		

Termékünk megfelel prémiumélelmiszer, gyermektáplálkozás céljaira is.

Az alkalmazott nyersanyag, az ebből előállított termék és annak előállítási folyamata megfelel az érvényes EU rendeletek előírásainak.



VITAFRUCT Gyümölcsfeldolgozó Kft.

H - 9093 Győrasszonyfa, Hunyadi tér 20.

www.vitafruct.hu * info@vitafruct.hu

Tel: +36 96 549 018

Fax: +36 96 549 019