

| | |
|--|---|
| <u>Termék</u> | Őszibarackpor |
| <u>Főbb jellemzők</u> | Termékminta |
| Gyártási technológia | Vákuumszárítás |
| Jelleg | Por |
| Csomagolás | 1000 és 3000 g-os polipropilén zsák |
| Eltarthatóság | 18 hónap |
| Tárolás | Száraz, egyenletes 18 ± 2 °C hőmérsékletű raktárban, max. 70 % rel. páratartalommal |
| <u>Analitikai adatok</u> | |
| Nedvességtartalom | Max. 5 % |
| Oldódó képesség | nagyon jó |
| Kiülepedés egy órán belül | - |
| Összetevők | Őszibaracksűrítmény, maltodextrin |
| Tartósítószer | Nem tartalmaz |
| Egyéb adalékanyag | Nem tartalmaz |
| <u>Mikrobiológiai paraméterek</u> | |
| 4/1998 (XI. 11.) EüM rendelet (az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről) előírásainak megfelelően | |
| Összcsofíraszám | <10 ⁴ /g |
| Szalmonella | 0/25 g |
| Coliform | <10/g |

A termék megfelel a magyar 4/1998.11.11 sz. EüM rendeletnek és az EU előírásoknak.