

## پوره کیوی، بریکس ۳۰-۳۲

# Kiwi Fruit Puree, Brix 30-32

تاریخ تدوین ۱۳۹۶/۰۷/۲۲

### آنالیز شیمیایی

Brix	30 -32
pH	3.4±0.5 Varies with crop year
Acidity	0.5-4.0% wt/wt as malic acid at 70° Brix
Insoluble Solids	Less than 1%
Color	30 – 80% transmittance at 440 nm and 11.5 Brix
Clarity	90% transmittance min. at 625 nm & 11.5 Brix
Ash	0.3-1% wt/wt
Sucrose	≤1% wt/wt
Appearance	Typical for kiwi puree; good clarity
Flavor/Aroma	Typical of kiwi; free from fermented, metallic or other objectionable flavors or odors

### آنالیز میکروبی

Total Plate Count	< 500 cfu/g
Yeast & Mold	< 100 cfu/g
Coliform	< 10 cfu/g

ممکن است برحسب محل کشت، زمان برداشت و میزان رسیدگی میوه، برخی از مشخصات ذکر شده کمی متفاوت باشد.

### استانداردها

مطابق با استاندارد های ملی ایران برای تولید آهمیوه، نکتار، نوشیدنی میوه‌ای، فروت فیل، روکش بستنی، مربا و مارمالاد

### شرح محصول

- تهیه شده از میوه کیوی رسیده
- ۱۰۰٪ طبیعی و بدون مواد نگهدارنده طعم دهنده، اسانس، پرکننده‌ها و شکر
- تولید شده بر اساس استاندارد شماره ۱۱۶۹۲ جمهوری اسلامی ایران

### بسته بندی و نگهداری

- بشکه فلزی درب باز با کیسه اسپتیک به وزن 230-270 Kg
- در دمای کمتر از 18°C - نگهداری شود
- ماندگاری در ظرف سربسته ۳ سال است
- با ماشین‌های سردخانه دار حمل گردد

### لیبل و نشانه گذاری

بر روی هر بشکه و گالن مشخصات زیر درج گردیده است

- تاریخ تولید
- نام محصول
- کد محصول
- بریکس
- وزن خالص

این اطلاعات براساس حسن نیت ارائه شده و در محصول اصلی صحت نتایج تضمین داده نمیشود. این اطلاعات صرفاً برای بررسی و بازبینی محصول ارائه می‌شود. برای اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

شرکت لیدوما طلایی روز - تلفن ۴۴۳۲۰۹۸۴ - ۰۲۱ - فکس: ۴۴۳۶۵۱۸۵ - ۰۲۱

Website: [www.lidoma.co](http://www.lidoma.co)

Email: [info@lidoma.co](mailto:info@lidoma.co)

