



Fiche technique

JUS CONCENTRE DE RAISINS BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Jus concentré de raisins* <i>*Issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : liquide rougeâtre Goût : typique, sucré
Analyse physi-chimique :	Brix : 65 Teneur en eau : 30 % pH : 2.5-5.0 Fructose : 350-600 g/l Glucose : 200-400 g/l Acidité : 14 g/l Aflatoxines (B ₁ ; B ₂ ; G ₁ ; G ₂) : max.4 ppb Ochratoxines A : max. 2 Patuline : max. 50 ppb
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire