



Fiche technique

JUS DE POMMES BIOLOGIQUE

Caractéristique :	Jus de pommes*, fabriqué à partir de pommes mûres * issues de l'agriculture biologique
Origine pommes :	Europe
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : typique Odeur : typique, pure Goût : typique Consistance : fluide
Brix :	> 10°
acidité pH 7,0 :	5 – 8,5 g / l
acidité pH 8,1 :	2,2 – 7,5 g / l
Analyse :	Valeur min. / max.
Glucose	15 – 35 g/l
Fructose	45 – 85 g/l
Saccharose	5 – 30 g/l
Extrait sans sucre	18-29 g/l
Acidité (pommes)	min. 3,0 g/l
Sorbit	2,5 – 7 g/l
Sodium	max. 30 mg/l
Potassium	900 – 1500 mg/l
Relations internes:	
Germes totaux	< 1000 / g
Levures	< 500 / g
Moisissures	< 100 / g
Bactéries lactiques	< 500 / g
Ethanol	< 3,0 g/l
Acide lactique	< 0,5 g/l
Conservation :	Dans un endroit frais et sec pendant 18 mois
Transformation :	Allemagne
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net