

# BIO PHYSALIS PÜREE



## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Luxus-Produkt, unvergoren, nicht aus Konzentrat, ohne Konservierungsmittel. Das Püree wird gewonnen durch das Abseihen des essbaren Teils reifer und sauberer Bio-Physalis Beeren. Klassifiziert als NON-GMO-Produkt (nicht gentechnisch veränderter Organismus). Das Püree kann direkt, ohne zusätzliche Verarbeitung, verzehrt werden – zum Beispiel verdünnt in Getränken oder Smoothies. Außerdem ist es ideal für die Verarbeitung in Desserts, Backwaren und Speiseeis. Perfekt auch für industrielle Prozesse.

## HERSTELLUNGS-PROZESS

Die Früchte werden einem strengen Prozess unterzogen. Die einzelnen Schritte sind: Reifung, Selektion, Waschen, Desinfektion, Fruchtfleisch-Extraktion, Entlüftung, Sterilisation, Kühlung, aseptische Verpackung und anschließende Lagerung bei Raumtemperatur.

### ZUTATEN

100% frisches Bio Physalis Püree

### WISSENSCHAFTLICHER NAME

Physalis Peruviana

### TRANSPORTBEDINGUNGEN

Kann bei Raumtemperatur bis zu 23°C ungeöffnet transportiert werden. Die Kartons am besten in einen geschlossenen Behälter lagern und möglichst Feuchtigkeit vermeiden.

### LAGERBEDINGUNGEN

Das Püree kann bis zu zwölf Monate nach dem Herstellungsdatum bei Raumtemperatur gelagert werden. Die Beutel müssen luftdicht verschlossen bleiben. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb einer Woche verbrauchen.

### VERPACKUNG

Weißer Wellpappschachtel, verpackt in einem doppelwandigen aseptischen Beutel mit einem Gewicht von 3, 5 oder 20 kg: „Bag in Box“. Ab 200kg konische Stahlfässer.

### BIOCHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (20°C):	Min 13,7°
pH (20°C):	3.69
Säuregehalt (als wasserfreie Zitronensäure)	1.87 %

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Aussehen:** Ohne Klumpen und / oder Fremdkörper.

**Farbe:** Charakteristische gelb-orange Farbe.

**Geschmack und Aroma:** Charakteristisch für reife frische Physalis Früchte.

**Mängel:** 0% Fremdkörper.

### MIKROCHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gesamtzahl Mesophile: < 10 ufc/gr.
- Gesamtzahl Schimmelpilze u. Hefen: < 10 ufc/gr.
- Gesamtzahl Coliforme: < 10 ufc/gr.
- Gesamtzahl E. Coli: < 10 ufc/gr.
- Salmonellen: nicht vorhanden
- Listeria: nicht vorhanden

### ZERTIFIZIERUNGEN

DE.ÖKO-007, HACCP, KOSHER, BRC Food, SGF, GMP

### HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Jede Packung ist rückverfolgbar bis zum einzelnen Bio-Bauern mit Namen und geographischen Koordinaten.