

FICHA TÉCNICA

VINAGRE DE QUASSIA

DESCRIPCIÓN

Extracto en un medio de Vinagre de Manzana del leño de “ Quassia amara L.” y de las siguientes frutas: Albaricoque, Manzana y Melocotón.

ENSAYO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
ASPECTO	Líquido transparente- Líq. ligeramente turbio	P0.00100*
COLOR	Pardo Claro - Pardo	P0.00200*
DENSIDAD A 20°C	1,030 – 1,050 g/ml	P1.00100*
PH	3,8 - 4,8	P1.03000*
RESIDUO SECO DH 2,5g 100°C	12,00 - 17,00	P1.20520*
ACIDEZ TOTAL	MÍN. 3,0 %	P2.25010*
AEROBIOS TOTALES	MAX. 100 cfu/g	P4.20100*
HONGOS Y LEVADURAS	MÁX. 10 cfu/g	P4.20200*
PATOGENOS	Ausencia en 1g	P4.10300*

DATOS ADICIONALES
ALMACENAMIENTO: Almacenar en un recipiente herméticamente cerrado a temperatura ambiente, al abrigo de la luz directa y la humedad.
REANÁLISIS: En su envase original y precintado en condiciones idóneas de almacenamiento, su tiempo de vida es de 18 meses.
SOLUBILIDAD: Soluble en disoluciones acuosas.

NOTA: El color o la transparencia de los extractos vegetales puede evolucionar tras la producción, sin afectar a las propiedades del producto. En caso de turbidez, filtrar antes de usar.