



## DRIED FRUIT SATIPOKI

## TECHNICAL

<b>PRODUKTNAME</b>	<b>STERNFRUCHT OSMO- GETROCKNET</b>
<b>MARKE</b>	SATIPOKI
<b>BESCHREIBUNG</b>	Sternfrucht geschnitten und getrocknet
<b>ZUSAMMENSTELLUNG</b>	Sternfrucht, Zitronensaure, Zucker
<b>GENERELLE EIGENSCHAFTEN</b>	1 cm dicke Streifen, entwaessert <ul style="list-style-type: none"><li>• Aussehen: frei von Fremdkoerpern</li><li>• Farbe: gelb wie bei der frischen Frucht</li><li>• Geruch: ohne den Fruchtgeruch</li><li>• Geschmack: ohne seltsamen Geschmack</li></ul>
<b>INHAALTICHE EIGENSCHAFTEN</b>	Feuchtigkeit: max. 15% pH: 3,8 +/- 0,2
<b>EIGENSCHAFTEN DER PRODUKTION</b>	FrISChe und reife Fruechte, geschaelt, geschnitten und getrocknet. Saftige Fruchtzellen mit Wasser oder dessen Saure. Die Fruechte warden in Syrup getunkt, wodurch sie zusaetzlichen Geschmack gewinnen. Im Anschluss werden die Fruechte unter einem Solartrockner ihrer Feuchtigkeit entzogen. Sie enthaelten keine Hilfsmittel mit Ausnahme von der Zitronensaure, welche den pH Wert und die Farbe sichert. Alle Fertigungsschritte sind unter guten Bedingungen ( nach dem Erlass 3075 von 1997, BPM) durchgefuehrt und die Verpackung wurde unter strengen hygenischen Standarts durchgefuehrt, um die Sicherheit dieses Produktes zu gewaehrleisten.
<b>VERPACKUNG UND PRAESENTATION</b>	In Polypropelen Behaeltern mit 50, 150, 200 g oder nach den Wuenschen der Kaeufer eingepackt
<b>HALTBARKEIT</b>	Sechs Monate an einem trockenen Platz aufbewahrbar. Von Boden & waenden vernhalten Feuchtegefahr <ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatur: 18-25 ° C</li><li>• Luftfeuchtigkeit: 50%</li><li>• Spezielle Fahrzeuge muessen die Nahrung vor der Verderblichkeit sichern</li></ul>



COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA SATIPO LTDA.

JR. MANUEL PRADO NRO. 433 SATIPO - JUNIN - PERÚ / gerencia@cacsatipo.org;  
satipoki@cacsatipo.org