

阿根廷濃縮葡萄汁



集中精馏葡萄汁百利度 68° / Rectified grape juice concentrated 68° Brix. |

濃縮白葡萄汁 百利度 68° / White grape juice concentrated 68° Brix.

濃縮紅葡萄汁 百利度 68° / Red grape juice concentrated 68° Brix.



阿根廷濃縮葡萄汁 (Grape juice concentrated)

它是通過濃縮新鮮葡萄汁獲得的天然產品。該產品在世界範圍內的食品工業中廣泛使用，主要用於生產天然果汁、葡萄酒、天然甜味劑以及任何食品中，通常用作健康食品等。

生產過程基本上包括：壓榨新鮮的葡萄以獲得初步果汁液，然後通過使用專用設備將其濃縮，該專用設備可以蒸發天然構成的水，減少體積以減少運輸成本並促進其保存。

集中精馏葡萄汁

在某些國家也被稱為果糖或葡萄糖。這是一種不含多酚類化合物、有機酸和其它(味道)的果汁。它仍然保留單糖(果糖；含葡萄糖約 50%)。無色、無氣味、沒有味道(簡稱三無 COT)，也不帶任何味道添加劑或人工香氣，只有甜味。生產：通過去離子工藝獲得除去葡萄糖、果糖和水分之外的成。通過濃縮糖和極高的純度，使微生物在完全無營養的環境中達到穩定。

產品特性 / PRODUCT CHARACTERISTICS	
產品名稱	集中精馏葡萄汁百利度 68° / Deionized grape juice concentrated 68° Brix.
主要成分	100% 濃縮新鮮葡萄汁 / Grape juice 100%
外觀描述	粘性產品 / Viscous product
理化特性	<ul style="list-style-type: none">✓ Brix a 20° C = 68° ± 0,5°✓ 滴定酸度表示 % g/g 酒石酸 pH 8.1: <0.05 / Titratable acidity, Tartaric acid✓ pH at 20° C: < 5✓ 光密度 (425nm) 1 厘米桶 25°白利糖度: <0.100 / Optical density✓ Folin 指數- Ciocalteau (白利糖度 25°): <6 / Folin Index✓ SO₂ (Monier - Williams) mg/kg: < 10✓ 酸鹽 (meq/kg 糖): <2 / Sulphates✓ 氯化物 (meq / kg 糖): <1 / Chlorides✓ 磷酸鹽 (meq / kg 糖): <1 / Phosphate✓ 陽離子總量 (meq / kg 糖): <8 / Total cations✓ 電解質 25° Brix, 20° C (µS / cm): <120 / Conductivity✓ 乙醇: 無 / Ethanol: Absence✓ 蔗糖: 無 / Sucrose Absence✓ 中肌醇: 存在 / Meso inositol Presence✓ 曲霉毒素 A = ≤2 ppb / Ochratoxin✓ 農藥及重金屬: 根據進口國家/地區規範。 / Pesticide and heavy metal: value according to the Destiny country.
感官特徵	中性口味和香氣 / Neutral taste and aroma
微生物特性	總計數: 不超過 ufc / g: <10 / Total recount 黴菌和酵母菌: 不超過 ufc/g: < 10 / Yeasts and moulds 大腸菌群總數 = 無 / Coliforms adsence E. Coli = 無/ adsence
產品包裝	無菌袋金屬桶、樹脂封閉、散裝容器 (flexitank) 。 / Aseptics film, drums, flexi tanks, toten bins.
使用壽命	12 個月 10°-15° C / 12 month

備註

報價



H Campos

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com

阿根廷濃縮葡萄汁



集中精餾葡萄汁百利度 68° / Rectified grape juice concentrated 68° Brix. \

濃縮白葡萄汁 百利度 68° / White grape juice concentrated 68° Brix.

濃縮紅葡萄汁 百利度 68° / Red grape juice concentrated 68° Brix.

濃縮紅白葡萄汁

濃縮白葡萄汁 百利度 68°

這是一種保留了葡萄所有特性，並提供天然果糖，酸度，色澤和葡萄果香的天然果汁。精選不含二氧化硫的優質葡萄，去除水分 後最終達到琥珀色的濃稠果汁。

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS	
產品名稱	濃縮白葡萄汁 百利度 68° / White grape juice concentrated 68° Brix.
主要成分	100% 新鮮白葡萄汁 / Grape juice 100%
外觀描述	粘性產品 · 明亮的琥珀色。 / Viscous product, bright amber color
理化特性	<ul style="list-style-type: none">✓ Brix a 20° C = 68° ± 0,5°✓ 滴定酸度表示 % g/g 酒石酸 pH 8.1 = 0.7 – 1.5 / Titratable acidity, Tartaric acid✓ pH a 20° C = 2.60 – 3.30✓ 色澤 % T 430 nm = ≥ 90 / Color✓ 透明度 % T 625 nm (16° brix) = ≥90 / Clarity✓ 濁度 NTU = <2 / Turbidity✓ SO₂ Total = ≤ 20 ppm✓ 曲霉毒素 A = ≤2 ppb / Ocratoxinas✓ 農藥及重金屬：根據進口國家/地區規範。 / Pesticide and heavy metal: value according to the Destiny country.
感官特徵	葡萄汁特有的風味 · 顏色 · 氣味和外觀。 / Flavor, color, smell and appearance typical of grape juice.
微生物特性	總計數 ufc/g: < 10 / Total recount: 黴菌和酵母菌 ufc/g: < 10 / Mold and yeast: 大腸菌群總數: 無 / Coliforms adsence E. Coli: 無 / Adsence
產品包裝	無菌袋金屬桶 · 樹脂封閉 · 散裝容器 (flexitank) 。 / Aseptics film, drums, flexi tanks, toten bins. / Aseptics film, drums, flexi tanks, toten bins.
使用壽命	12 個月 10°-15° C. / 12 month at 10°-15° C.

備註

報價

所採用的生產過程受嚴格的國際食品質量標準 (GMP · HACCP · ISO 等) 控制。根據客戶要求，這些過程也可以調整為特殊認證，例如猶太潔食認證，有機認證，清真認證...最終產品的特性可以根據國際標準或客戶要求的特定要求獲得。



H Campos

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com

阿根廷濃縮葡萄汁



集中精馏葡萄汁百利度 68° / Rectified grape juice concentrated 68° Brix. \

濃縮白葡萄汁 百利度 68° / White grape juice concentrated 68° Brix.

濃縮紅葡萄汁 百利度 68° / Red grape juice concentrated 68° Brix.

濃縮紅葡萄汁 百利度 68°

這是一種保留了葡萄所有特性，並提供天然果糖，酸度，色澤和葡萄果香的天然果汁。精選未經發酵的葡萄，去除水分後最終達到紅色濃稠果汁。

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS	
產品名稱	濃縮紅葡萄汁 百利度 68° / Red grape juice concentrated 68° Brix.
主要成分	100% 新鮮紅葡萄汁 / Grape juice 100%
外觀描述	粘稠的產品，亮深紅色。 / Viscous product, bright amber color
理化特性	<ul style="list-style-type: none">✓ Brix a 20° C = 68° ± 0,5°✓ 滴定酸度表示 % g/g 酒石酸 pH 8.1 = 0.9 – 1.6 / Titratable acidity, Tartaric acid✓ 色澤 % (520 nm) = ≥ 300 / Color✓ pH a 20° C = < 4.40✓ SO₂ Total = ≤ 200 ppm✓ 曲霉毒素 A = ≤ 2 ppb / Ocratoxinas✓ 農藥及重金屬：根據進口國家/地區規範。 / Pesticide and heavy metal: value according to the Destiny country.
感官特徵	葡萄汁特有的風味，顏色，氣味和外觀。 / Flavor, color, smell and appearance typical of grape juice.
微生物特性	總計數 ufc/g: < 10 / Total recount: 黴菌和酵母菌 ufc/g: < 10 / Mold and yeast: 大腸菌群總數: 無 / Coliforms adsence E. Coli: 無 / Adsence
產品包裝	無菌袋金屬桶，樹脂封閉，散裝容器 (flexitank) 。 / Aseptics film, drums, flexi tanks, toten bins. / Aseptics film, drums, flexi tanks, toten bins.
使用壽命	12 個月 10°-15° C. / 12 month at 10°-15° C.

備註

報價

產品的出口包裝，可以根據客戶的要求以不同的格式出口，可以是 20/24 噸的散裝容器 (flexitank) ，1,1 / 1,3 噸的大桶裝，帶雙袋的開放式金屬桶 (開放式加熱 / 塑料袋) 300Kg 或帶有雙嘴的封閉金屬桶，內部環氧樹脂 (封閉桶) 為 300Kg。一切根據客戶的要求。



H Campos

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com