

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto : Zucchero Biologico Caramellizzato o Bruciato (*)

Tipo : BS/B

Controllo Biologico CCPB – Bologna Cod.Az. : 7501

Certificazione Kosher & Parve

T.M.C. : 12 mesi

Stoccaggio : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.

Applicazioni : Bevande Alcoliche – Industria Farmaceutica – Industria Dolciaria –
Alimenti per Animali – Alimentari in Genere

Liquido Bruno Scuro Ottenuto dal Riscaldamento Controllato di Saccarosio Biologico.

Questo prodotto deriva da materie prime non OGM.

Questo prodotto non contiene allergeni secondo la Direttiva 2003/89/CE Allegato III bis.

Assorbanza a 550nm Sol. 1.0% Cella 10mm	:	0,530	-	0,650
Assorbanza a 530nm Sol. 1.0% Cella 10mm	:	0,700	-	0,900
Colore Unità E.B.C.	:	7.000	-	9.000
Densità a 15.5°C	Bè :	32,60	-	33,30
Peso Specifico a 20°C	:	1,280	-	1,305
pH Tal Quale	:	2,00	-	2,80
Viscosità a 30°C	cps :	< 500		
Anidride Solforosa	ppm :	< 10		
Azoto Ammoniacale	ppm :	< 10		

Batteri Patogeni	:	Assenti
Batteri Mesofili	:	< 200/10 ml.
Lieviti	:	< 10/10 ml.
Muffe	:	< 10/10 ml.

(*) Se Utilizzato con Prevalente Fine di Colorare = Caramello Classe U.E. : E150a.

Revisione N° 03/07

Data : 22/01/2007

Assicurazione Qualità

