



Società Italiana Coloranti Naturali e Affini srl  
Vicolo Madonna 9  
I-20021 Cassina Nuova di Bollate - Milano - Italy  
Tel. +39 02 3510218 Fax +39 02 3510392  
[info@sicna.com](mailto:info@sicna.com) [www.sicna.com](http://www.sicna.com)

## SPECIFICHE TECNICHE

**Classe U.E. : Caramellato biologico**  
**Caramellato : SG/B**  
**Composizione : 50% Sciroppo di Frumento Biologico e**  
**50% Zucchero di Canna Biologico Caramellizzati**

**Controllo Biologico CCPB – Bologna Cod.Az. : 7501**  
**Certificazione Kosher & Parve**

**T.M.C. : 24 mesi**  
**Stoccaggio : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.**

**Applicazioni : Budini – Gelati – Dessert – Pasticceria – Industria Dolciaria**

**Questo prodotto deriva da materie prime non OGM.**  
**Questo prodotto non contiene allergeni secondo la Direttiva 2003/89/CE Allegato III bis.**

Assorbanza a 420nm Sol. 2.0% Cella 10mm	:	0,450	-	0,800
Assorbanza a 530nm Sol. 2.0% Cella 10mm	:	0,065	-	0,115
Colore Unità E.B.C.	:	325	-	575
Densità a 15.5°C	Bè :	41,50	-	42,50
Brix a 20°C	:	80,0	-	81,0
pH Tal Quale	:	3,00	-	3,80
Viscosità a 30°C	cps :	2.700	-	4.000

Batteri Patogeni	:	Assenti
Batteri Mesofili	:	< 500/10 ml.
Lieviti	:	< 10/10 ml.
Muffe	:	< 10/10 ml.

**Revisione N° 03/07**

**Data : 22/01/2007**

**Assicurazione Qualità**