



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 www.sicna.com

SPECIFICHE TECNICHE

Classe U.E. : Caramellato Aromatico

Caramellato : G/36

Composizione : Zuccheri Caramellizzati

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	:	0,350	-	0,600
Assorbanza a 530nm Sol. 2.0% Cella 10mm	:	0,070	-	0,140
Colore Unità E.B.C.	:	350	-	700
Densità a 15.5°C	Bè :	35.80	-	36.50
Brix a 20°C	:	67.3	-	68.5
pH Tal Quale	:	2.50	-	3.50
Viscosità a 30°C	cps :	< 300		

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