



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 : SA/45D
Composizione : Sciroppo di Glucosio - Zuccheri Caramellizzati – Caramello E150b
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 può contenere anidride solforosa**

Assorbanza a 420nm Sol. 2.0% Cella 10mm	:	0,650	-	0,800
Assorbanza a 530nm Sol. 2.0% Cella 10mm	:	0,140	-	0,180
Colore Unità E.B.C.	:	700	-	900
Densità a 15.5°C	Bè :	40,00	-	41,50
Brix a 20°C	:	76,0	-	78,0
pH Tal Quale	:	3,00	-	3,80
Viscosità a 30°C	cps :	1.000	-	1.500

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

Revisione N° 04/08

Data : 30/09/2008

Assicurazione Qualità