

SPECIFICHE TECNICHE

Classe U.E. : Caramellato Aromatico
Caramellato : SA 45 OT
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	:	0,450	-	0,800
Assorbanza a 530nm Sol. 2.0% Cella 10mm	:	0,100	-	0,170
Colore Unità E.B.C.	:	500	-	850
Densità a 15.5°C	Bè :	41,00	-	42,50
Brix a 20°C	:	78,0	-	80,0
pH Tal Quale	:	2,60	-	3,60
Viscosità a 30°C	cps :	2.000	-	3.100
Batteri Patogeni	:	Assenti		
Batteri Mesofili	:	< 500/10 ml.		
Lieviti	:	< 10/10 ml.		
Muffe	:	< 10/10 ml.		

Revisione N° 04/07
Data : 10/05/2008

Assicurazione Qualità

