



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 : SG
Composizione : Sciroppo di Glucosio e Saccarosio 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	:	0,450 - 0,750
Assorbanza a 530nm Sol. 2.0% Cella 10mm	:	0,060 - 0,110
Colore Unità E.B.C.	:	300 - 550
Densità a 15.5°C	Bè :	41,00 - 42,50
Brix a 20°C	:	79,5 - 80,5
pH Tal Quale	:	2,50 - 3,50
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