

## SPECIFICHE TECNICHE

- Prodotto** : Zucchero Caramellizzato o Bruciato (\*)  
**Tipo** : Caratom S/6  
**T.M.C.** : 24 mesi  
**Stoccaggio** : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.  
**Applicazioni** : Bevande Alcoliche – Industria Farmaceutica – Industria Dolciaria –  
Alimenti per Animali – Alimentari in Genere

Polvere Bruno Scuro Ottenuta dal Riscaldamento Controllato di Carboidrati.

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

Colore Unità E.B.C.	:	10.000 - 14.000
Umidità	% :	< 5,0
pH Soluzione 1.0%	:	< 5,50
Anidride Solforosa	% :	Assente
Azoto Ammoniacale	% :	Assente
Ceneri	% :	< 0,3
Ferro	ppm :	< 30
Rame	ppm :	< 5
Arsenico	ppm :	< 0,1
Piombo	ppm :	< 0,1
Mercurio	ppm :	< 0,1
Batteri Patogeni	:	Assenti
Batteri Mesofili	c/g :	< 200
Lieviti	c/g :	< 10
Muffe	c/g :	< 10

(\*) Se Utilizzato con Prevalente Fine di Colorare = Caramello Classe U.E. : E150a.

Revisione N° 03/07

Data : 22/01/2007

Assicurazione Qualità

