

## SPECIFICHE TECNICHE

**Classe U.E. : E 150 b**

**Caramello : S/35**

**T.M.C. : 12 mesi**

**Stoccaggio : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.**

**Applicazioni :** Bevande Alcoliche – Industria Farmaceutica – Industria Dolciaria –  
Alimenti per Animali – Alimentari in Genere

Liquido Bruno Scuro Ottenuto dal Riscaldamento Controllato di Carboidrati in presenza di Solfiti di Sodio

**Questo prodotto deriva da materie prime non OGM.**

Assorbanza a 610nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,055 - 0,065
Assorbanza a 530nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,180 - 0,210
Colore Unità E.B.C.	:	18.000 - 21.000
Densità a 15.5°C	Bè :	37,10 - 37,80
Densità a 20°C	gr/cm <sup>3</sup> :	1,340 - 1,350
pH Tal Quale	:	5,20 - 5,70
Viscosità a 30°C	cps :	< 2.000
Anidride Solforosa	ppm:	< 700
Azoto Ammoniacale *	ppm :	< 25
Batteri Patogeni	:	Assenti
Batteri Mesofili	:	< 200/10 ml.
Lieviti	:	< 10/10 ml.
Muffe	:	< 10/10 ml.

\*Espresso sulla Base di un Caramello Avente un'Assorbanza di 0.1.

**Revisione N° 04/07**

**Data : 22/01/2007**

**Assicurazione Qualità**

