

SPECIFICHE TECNICHE

Classe U.E. : E 150 b

Caramello : SA/60

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	:	0,030	-	0,038
Assorbanza a 530nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,085	-	0,110
Colore Unità E.B.C.	:	8.500	-	11.000
Densità a 15.5°C	Bè :	33,70	-	34,50
Peso Specifico a 20°C	:	1,295	-	1,315
pH Tal Quale	:	2,60	-	3,40
Viscosità a 30°C	cps :	< 200		
Anidride Solforosa	ppm :	< 800		
Batteri Patogeni	:	Assenti		
Batteri Mesofili	:	< 200/10 ml.		
Lieviti	:	< 10/10 ml.		
Muffe	:	< 10/10 ml.		

Revisione N° 03/07

Data : 22/01/2007

Assicurazione Qualità

