

SPECIFICHE TECNICHE

Classe U.E. : E 150 c

Caramello : Caratom P 100

T.M.C. : 24 mesi

Stoccaggio : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.

Applicazioni : Industria Dolciaria – Alimenti per Animali – Alimentari in Genere

Polvere Bruno Scuro Ottenuta dal Riscaldamento Controllato di Carboidrati in presenza di Ammoniaca.

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.	:	46.000 - 53.000
Assorbanza a 610nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,170 - 0,220
Umidità	% :	< 5
pH Soluzione 1.0%	:	< 5,50
Azoto Ammoniacale*	% :	< 0,30
Cadmio	ppm :	< 1,0
Arsenico	ppm :	< 1,0
Piombo	ppm :	< 2,0
Mercurio	ppm :	< 0,1

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

Batteri Patogeni	:	Assenti
Batteri Mesofili	c/g :	< 200
Lieviti	c/g :	< 10
Muffe	c/g :	< 10

Revisione N° 03/07

Data : 22/01/2007

Assicurazione Qualità

