

SPECIFICHE TECNICHE

Classe U.E. : E 150 c

Caramello : P/13 S

T.M.C. : 24 mesi

Stoccaggio : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.

Applicazioni : Salse – Prodotti da Forno – Alimentari in Genere

Liquido Bruno Scuro Ottenuto 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.

Assorbanza a 610nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,130 - 0,160
Assorbanza a 530nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,350 - 0,400
Colore Unità E.B.C.	:	35.000 - 40.000
Densità a 15.5°C	Bè :	31,50 - 32,20
Peso Specifico a 20°C	:	1,273 - 1,281
pH Tal Quale	:	4,20 - 5,50
Viscosità a 20°C	cps :	< 1.500
Anidride Solforosa	ppm :	< 10
Azoto Ammoniacale *	% :	< 0,300
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° 04/08

Data : 12/06/2008

Assicurazione Qualità

