

## SPECIFICHE TECNICHE

**Classe U.E. : E 150 c**

**Caramello : P/9**

**T.M.C. : 12 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	:	0,175 - 0,200
Assorbanza a 530nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,450 - 0,510
Colore Unità E.B.C.	:	45.000 - 51.000
Densità a 15.5°C	Bè :	31,50 - 32,20
Peso Specifico a 20°C	:	1,273 - 1,281
pH Tal Quale	:	4,70 - 5,70
Viscosità a 20°C	cps :	< 3.500
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° 03/07**

**Data : 22/01/2007**

**Assicurazione Qualità**

