

SPECIFICHE TECNICHE

Classe U.E. : E 150 d

Caramello : Caratom M 40

T.M.C. : 24 mesi

Stoccaggio : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.

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

Polvere Bruno Scuro Ottenuta dal Riscaldamento Controllato di Carboidrati in presenza di Solfiti d'Ammonio e di Sodio.

Questo prodotto deriva da materie prime non OGM.

Colore Unità E.B.C.	:	84.000 - 92.000
Assorbanza a 610nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,350 - 0,460
Umidità	% :	< 5
pH Soluzione 1.0%	:	< 5,50
Anidride Solforosa *	% :	< 0,2
Azoto Ammoniacale*	% :	< 0,6
Cadmio	ppm :	< 1,0
Arsenico	ppm :	< 1,0
Piombo	ppm :	< 2,0
Mercurio	ppm :	< 1,0

* = 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

