

SPECIFICHE TECNICHE

Classe U.E. : E 150 d

Caramello : DS/7

T.M.C. : 12 mesi

Stoccaggio : Temperatura ambiente in confezioni sigillate.

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

Liquido Bruno Scuro Ottenuto dal Riscaldamento Controllato di Carboidrati in Presenza di Solfiti d'Ammonio e di Sodio.

Questo prodotto deriva da materie prime non OGM.

Assorbanza a 610nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,250 - 0,270
Colore Unità E.B.C.	:	48.000 - 52.000
Densità a 15.5°C	Bè :	30,00 - 31,00
Densità a 20°C	gr/cm ³ :	1,257 - 1,270
pH Tal Quale	:	2,40 - 3,40
Viscosità a 30°C	cps :	< 300
Viscosità a 20°C	cps :	< 500
Anidride Solforosa	mg./Kg. :	< 1.900
Azoto Ammoniacale *	% :	< 0,6
Ferro	ppm :	< 10
Rame	ppm :	< 5
Piombo	ppm :	< 2
Arsenico	ppm :	< 1
Mercurio	ppm :	< 0,1
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

