

## SPECIFICHE TECNICHE

**Classe U.E. : E 150 d**

**Caramello : SA/12 R**

**T.M.C. : 24 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	:	0,050 - 0,070
Assorbanza a 530nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,140 - 0,200
Colore Unità E.B.C.	:	14.000 - 20.000
Densità a 15.5°C	Bè :	29,70 - 30,50
Peso Specifico a 20°C	:	1,250 - 1,280
pH Tal Quale	:	2,70 - 3,70
Viscosità a 30°C	cps :	< 150
Anidride Solforosa	mg./Kg. :	< 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° 04/08**

**Data : 12/06/2008**

**Assicurazione Qualità**

