

## SPECIFICHE TECNICHE

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

**Caramello : SA/6 V**

**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, Sodio e di Potassio.

**Questo prodotto deriva da materie prime non OGM.**

Assorbanza a 610nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,115 - 0,140
Assorbanza a 530nm Sol. 0.1% Cella 10mm	:	0,300 - 0,360
Colore Unità E.B.C.	:	30.000 - 36.000
Densità a 15.5°C	Bè :	33,70 - 34,50
Peso Specifico a 20°C	:	1,302 - 1,314
pH Tal Quale	:	2,60 - 3,40
Viscosità a 30°C	cps :	< 200
Anidride Solforosa	mg./Kg. :	< 1.200
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**

