

DESCRIÇÃO

O **CARAMELO REF.º TM** é uma solução de açúcar caramelizado (E 150b).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO líquido (viscoso)

COR castanho escuro

AROMA característico

PROVA caramelo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDADE (20°C) 1,340 - 1,370

pH 2,6 - 2,9

SULFITOS (mg/kg) 120 - 200

HMF (hidroximetilfurfural) (g/kg) <12

EXTRACTO SECO (g/kg) 650 - 800

CINZAS (g/kg) 5 - 7

PODER CORANTE (A420/A520) 4,5 - 5,5

AZOTO AMONÍACAL não detectado

AZOTO TOTAL não detectado

APLICAÇÕES

Utilizado em bebidas e alimentos diversos: refrigerantes, cervejas e sidras.

Em enologia: licores, *brandies* e aguardentes preparadas.

EMBALAGEM

Bidão 30 kg.

Contentor 1300 kg.

VALIDADE

1 ano armazenado em local fresco (não inferior a 8 °C), bidão bem fechado.

PRODUTO ESTABILIZADO POR PASTEURIZAÇÃO.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO DELEGADO(UE) Nº2019/934.

AUTORIZADO NA INDÚSTRIA ALIMENTAR SEGUNDO O REGULAMENTO (CE) 1333/2008.