

ZUCCHERO BRUCIATO O CAMELLIZZATO BS/111
BURNT SUGAR BS/111

DEFINIZIONE

Prodotto preparato mediante trattamento termico controllato del saccarosio e sciroppo di glucosio senza aggiunta di additivi.

Se utilizzato con prevalente fine di colorare,
Numero di identificazione UE : E150a

DEFINITION

The product is obtained by the controlled heat treatment of sucrose and glucose syrup without additives.

*Provided that it is mainly used as coloring agent ,
EU code : E150a*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto : Liquido
Colore : Bruno Scuro
Odore : Caratteristico
Sapore : Caratteristico

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Appearance : Liquid
Colour : Dark Brown
Odour : Characteristic
Flavour : Characteristic*

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO / PARAMETER		MIN.	MAX.
Intensità di colore / <i>Colour intensity</i>	@610nm, 0,1% p/v	0,040	0,050
Intensità di colore / <i>Colour intensity</i>	@530nm, 0,1% p/v	0,130	0,160
Colore / <i>Colour</i>	EBC	13.000	16.000
Densità / <i>Density</i> 15,5°C	Bè	32,60	33,30
Peso Specifico / <i>Specific Gravity</i> 20,0°C	gr./cm ³	1,280	1,305
pH		2,00	2,70
Viscosità / <i>Viscosity</i> 30°C	cps		600
Azoto Ammoniacale / <i>Ammoniacal nitrogen</i>	ppm		10
Anidride Solforosa / <i>Sulphur dioxide</i>	ppm		10
Metalli pesanti / <i>Heavy metals (Pb)</i>	mg/kg		25
Cadmio / <i>Cadmium</i>	mg/kg		1
Arsenico / <i>Arsenic</i>	mg/kg		1
Piombo / <i>Lead</i>	mg/kg		1
Mercurio / <i>Mercury</i>	mg/kg		1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO / PARAMETER		MIN.	MAX.
Conta totale / <i>Total count</i>	c / 10ml		200
Lieviti / <i>Yeast</i>	c / 10ml		10
Muffe / <i>Mold</i>	c / 10ml		10
Batteri patogeni / <i>Pathogenic bacteria</i>			0

**ZUCCHERO BRUCIATO O CARAMELLIZZATO BS/111
BURNT SUGAR BS/111**

APPLICAZIONI

Bevande alcoliche, Alimenti per animali, Industria dolciaria, Industria farmaceutica, Alimentari in genere.

APPLICATONS

Alcoholic drinks, pet food, bakery, toffees and sweets, confectionery industry, pharmaceutical industry.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare a temperatura ambiente in confezioni sigillate.
T.M.C. : 18 mesi

STORING CONDITIONS

*Room temperature in sealed packings
Shelf life : 18 months*

ALLERGENI

ALLERGENS

Allergeni dell'allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/EC	NO	Si YES	Quantità / Quantity (typical)
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	X		
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	X		
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X		
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci diacagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> -Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholleita excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia terifolia</i>) e prodotti derivati. <i>Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut, Queensland nut and products thereof</i>	X		
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	X		
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>	X		
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	X		
Altri Allergeni / Other Allergens			
Glutammato (E620 – E625) / <i>Glutamate (E620 – E625)</i>	X		
Acido benzoico e benzoati (E210 – E219) <i>Benzoates (E210 – E219)</i>	X		
BHA/BHT (E320 – 321) / <i>BHA/BHT (E320 – 321)</i>	X		
Acido sorbico (E200 – E203) / <i>Sorbic Acid (E200 – E203)</i>	X		
Vanillina / <i>Vanillin</i>	X		
Cacao / <i>Cocoa</i>	X		
Carne e prodotti a base di carne / <i>Meat and products thereof</i>	X		

ZUCCHERO BRUCIATO O CARAMELLIZZATO BS/111
BURNT SUGAR BS/111

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
(valore indicativo)

Kcal in 100 g : 66
KJ in 100 g : 276
Carboidrati (%) : 16,4
Proteine (%) : 0
Grassi (%) : 0
Fibre (%) : 0

NUTRITIONAL INFORMATION (typical value)

Kcal (100 g) : 66
KJ (100 g) : 276
Carbohydrates (%) : 16,4
Proteins (%) : 0
Fat (%) : 0
Fibres (%) : 0

ALTRE INFORMAZIONI

Questo prodotto deriva da materie prime non
OGM

CERTIFICATO KOSHER

PRODOTTO IDONEO PER VEGETARIANI

OTHER INFORMATION

*GMO free : the product is not, nor contains or
consists of a genetically modified organism*

KOSHER CERTIFICATE

SUITABLE FOR VEGETARIANS

CONFORMITA'

Il prodotto è conforme a:
Direttiva Europea 94 / 36 / CE
Direttiva Europea 2008 / 128 / CE
Codex Stan 192-1995
Food Chemicals Codex , 4^a edizione
US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85

LEGISLATION

The product complies with :
European Directive 94 / 36 / EC
European Directive 2008 / 128 / EC
Codex Stan 192-1995
Food Chemicals Codex , 4^a edition
US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85

Revisione / Revision N° 01/10
Data / Date : 20/01/2010