

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сахарный колер (E150A) "Униконс Колор"

### Сертификат анализа:

Показатель	Результат
Описание	Вязкая жидкость. Цвет: темно-коричневый Запах: слабый, специфический, свойственный данному продукту. Плотность (г/см <sup>3</sup> ): 1,25 - 1,35 (20°C)
Растворимость	Растворяется в воде, не растворим в жирах
Состав	Продукты карамелизации сахаров
Консерванты	Отсутствуют
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более	Мышьяк - не более 0,2 мг/кг Ртуть - не более 0,03 мг/кг Свинец - не более 1,0 мг/кг Кадмий - не более 0,1 мг/кг
Микробиологические показатели	КМАФАнМ - 5 x 10 <sup>4</sup> КОЕ/г БГКП (колиформы) - 0,1 г - не допускаются г Патогенные, в т. ч. сальмонеллы - 10,0 г - не допускаются Дрожжи и плесени - не более 100 КОЕ/г
Сфера применения	Алкогольная и безалкогольная продукция, кондитерские изделия, мороженое, продукция переработки молока, продукция переработки рыбы, мяса и мяса птицы, корма для животных и др.
Особенности	Рекомендуется использовать 20% (по массе) водные растворы.
Способ применения (дозировка)	В соответствии с рецептурами на производимые продукты
Форма выпуска	Пластиковые канистры 1л (1,2кг), 5л (6кг); 20л (24кг); 25л (30кг) 50л (60кг), 100л (120кг), 200л (240кг).
Условия хранения	В герметично закрытой таре, избегая воздействия света, при температуре до 25°C
Срок годности	12 месяцев