

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Corante Caramelo – Duryea DP Grau Alimentício

Funcionalidade

Corante carregado negativamente compatível com taninos e extratos vegetais, conferindo cor desejada sem precipitação e turbidez.

Obtenção

Caramelização de carboidratos pelo processo sulfito-amônia.

Descrição do Produto

Líquido viscoso de coloração castanha com odor característico e sabor levemente doce.

Especificações

Físico-químicas

Baumé	29,5 ~ 31,5
Cor – Absorbância a 610 nm (solução 0,4%)	0,861 ~ 0,988

Validade

1 ano.

Valores Nutricionais*

Valores Expressos por 100g

Carboidratos	46 g
Cálcio	5,4 mg
Ferro	0,7 mg
Fibra Alimentar	0
Gorduras Totais	0
Proteínas	0
Sódio	1441 mg
Valor Calórico	180 kcal

* Estes são valores típicos ou de referência , não constituem especificação do produto.

Aplicações

Jurubebas, proteína de soja texturizada, refrigerantes.

Armazenagem

Armazenar sobre pallets em local coberto, seco e ventilado.

Embalagem

Barricas de 25 e 63 kg;
Tambores de 260 kg.

Registros

CAS: 8028-89-5
Certificado Kosher
E-Number: 150d
MS: 5.8791.0065.001-1

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br