

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Código: 013	Revisão: 001	Data: 24.11.2017

AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO

Descrição: Líquido viscoso de cor âmbar obtido pela inversão total ou parcial de sacarose em solução. É um produto mais estável, em termos de cristalização, que o açúcar comum.

Principais aplicações: Refrigerantes, Aromas e Essências, Licores, Molhos, Biscoitos, Panificação, Balas, entre outros.

Embalagem :

- Bombona Plástica: 6 Kg, 30 Kg e 70 Kg.
- Tambor Plástico: 280 Kg.
- Container: 1.400 Kg.
- Bag-in-Box: 1.350 Kg.
- Granel.

Validade 3 meses a partir da data de fabricação.

Especificações Físico-Químicas:

Brix	76 - 78
Água (%)	22 - 24
pH (20 C)	4,5 – 5,5
Densidade (g/ml a 25 C)	Min. 1,38
Taxa de Inversão	Min. 60

Características Sensoriais:

Sabor amargo e odor característico.

Metais Pesados:

Chumbo (mg/Kg)	Max. 0,1
Arsênio (mg/Kg)	Max. 0,1

Propriedades Microbiológicas:

Salmonella sp	Ausente
---------------	---------

Armazenagem:

Armazenar em embalagem fechada a temperatura ambiente em local seco, coberto, ventilado e ao abrigo de luz.