

MELASSO

PRODOTTO DELLA TRASFORMAZIONE DELLE BARBABIETOLE DA ZUCCHERO

CODICE: BEA0136

SCHEDA TECNICA

DATI CHIMICO-FISICI	UNITÁ DI MISURA	VALORE	METODI ANALITICI
SOSTANZA SECCA	%	70 - 72	ESSICAZIONE IN STUFA A 104°C
PROTEINE GREZZE	%	8 - 10	KJELDAHL
CENERI	%	9 - 11	ESSICAZIONE IN MUFFOLA A 605°C
ZUCCHERI TOTALI	%	40 - 50	LANE EYNON
UMIDITA'	%	28 - 30	KARL FISCHER
pH	-	6,8 - 7,6	PHMETRO
DENSITA'	g/ml	1,35 - 1,41	-
VISCOSITA' (A 20°C)	cps	1900 - 2100	-
GRADO BRUX	°Brix	69 - 71	RIFRATTOMETRO DIGITALE

IMBALLO STANDARD

AUTOCISTERNA

La presente scheda annulla e sostituisce altre emesse in precedenza.

Data emissione: 01/06/2016

Revisione n.: 2

Data revisione: 01/02/2019