

FICHA TÉCNICA CARAMELO LIQUIDO

DESCRIPCION

Caramelo clase I : INS 150a

ORIGEN: Por Caramelo Líquido (Clase I, E 150a) se entiende como el caramelo producido a partir de un tratamiento térmico controlado del azúcar natural de caña, con o sin el agregado de ningún otro componente químico.

APLICACION

BEBIDAS: Como colorante en las del tipo carbonatadas así como en muchas bebidas alcohólicas, como ron, coñac, etc..

PANADERÍA, PASTELERÍA, GALLETITERÍA: por su buena dilución en agua, su dispersión en la masa da un uniforme matiz tintóreo. No afecta el proceso fermentativo. También se utiliza en repostería, en la elaboración del pan de centeno,

VARIOS: en la fabricación de caramelos, de cerveza, helados, postres, sopas preparadas, conservas y diversos productos cárnicos., salsas, caldos, condimentos, carne envasada, extractos, café, polvos de cacao, alimentos para perros, etc.

DOSIS DE USO

IDA indeterminada. El caramelo tiene la consideración legal de colorante natural y por tanto no está sometido en general a más limitaciones que las de la buena práctica de fabricación.

ESPECIFICACIONES FISICO/QUIMICAS

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
°Brix	80	85
pH	2.4	4,0
Olor	característico	
Sabor	amargo azucarado	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
Recuento de Bacterias/g	---	25
Hongos/g	---	15
Levaduras/g	---	15

ALMACENAMIENTO

Este producto debe ser almacenado en lugar limpio y fresco, en adecuadas condiciones a temperatura ambiente y al resguardo de la luz del sol. En caso de que el almacenamiento del producto sea a granel, el producto debe almacenarse en tanques de acero inoxidable en adecuadas condiciones de higiene.

En condiciones normales de manipuleo y conservación el producto se mantiene inalterable durante 12 meses.¹

Fecha de edición: 12/01/2010	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 12/01/2010
Realizado: C s/d	Supervisado:	Aprobado: RT



FICHA TECNICA
CAMELO LIQUIDO

Fecha 12/01/2010
Revisión: 01
Página 2 de 2

PACKAGING

Bidón plastic x 27 Kg
Contenedor x 1300 Kg
Tambor plástico x 265 Kg
Tambor de lata x 260 kg
Granel x 5000 kg

LEGALES

Regulaciones Locales: COL (INS 150d)
Según CAA – Capitulo XVI (Art. 1324 – RES 1541, 12.09.90)
FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones

PAIS DE ORIGEN

Argentina.

La información suministrada en este boletín es orientativa. Para pedido de muestras, aplicaciones del CAMELO LIQUIDO en su proceso y la descripción de las técnicas analíticas de control, recomendamos pedir asesoramiento técnico a nuestras oficinas.

Fecha de edición: 12/01/2010	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 12/01/2010
Realizado: C s/d	Supervisado:	Aprobado: RT