

 	FICHA TECNICA COLORANTE CARAMELO DOBLE CONCENTRACION	Fecha 06/05/2010 13:04:00 Revisión: 00 Página 1 de 2
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

FICHA TÉCNICA COLORANTE CARAMELO EN POLVO EB

DESCRIPCION

Por Colorante Caramelo en polvo (**Clase IV, E 150d**) se entiende al producto de doble concentración que se prepara mediante tratamiento térmico controlado de hidratos de carbono (edulcorantes nutritivos de calidad alimentaria y que son monómeros de glucosa y fructosa y/o sus polímeros) con o sin ácidos o álcalis, en presencia tanto de compuestos sulfíticos como amónicos que por reacción catalítica manifiestan un proceso de caramelización. El producto elaborado es secado finalmente en Secadero Flash para convertirlo en polvo.

APLICACION

Se utiliza en productos en polvo que requieran de éste color.

DOSIS DE USO

La dosificación, depende del tipo de alimento y del producto final deseado.

ESPECIFICACIONES FISICO/QUIMICAS

Test	Min.	Máx.
Intensidad de color ¹	0.430	0.450
pH	4.80	6.20
Carga Coloidal	Negativa	
Nivel Sulfitos (ppm) ²	<2400	
Olor/Sabor	Característicos	
Aspecto	Polvo marrón	
Humedad, %	4.0	
Sedimentos	Ausencia	

1- Método de Absorbancia: medición realizada a 610 NM en Espectrofotómetro X 1000 con una solución al 0,1% (p/v) de colorante caramelo en agua.

2- Máximo permitido para Colorante Caramelo según CODEX: 2,800 ppm

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

	Min.	Máx.
Recuento Bacterias Totales, UFC/g		500
Hongos, UFC/g		50
Levaduras, UFC/g		50
Coliformes NMP/g		3
E-Coli/10 g	Ausente	

LEGALES

Declaración de Ingredientes:
COL (INS 150d)

Según CAA – Capitulo XVI (Art. 1324 – RES 1541, 12.09.90)
FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones

Fecha de edición: 06/05/2010 13:04:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 06/05/2010
Realizado: FTP004	Supervisado:	Aprobado: RT

 	FICHA TECNICA COLORANTE CARAMELO DOBLE CONCENTRACION	Fecha 06/05/2010 13:04:00 Revisión: 00 Página 2 de 2
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

ALMACENAMIENTO

Este producto debe ser almacenado en lugar limpio y seco, en adecuadas condiciones a temperatura ambiente y al resguardo de la luz del sol.

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

PACKAGING

Bolsas de papel kraft multipliegos con tubo de polietileno interno por 10 kg.

PAIS DE ORIGEN

Argentina.

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

¹ La información suministrada en este documento representa datos generales acerca del producto. Ante cualquier consulta sobre la aplicación del mismo en su proceso y/o sobre la descripción de las técnicas analíticas de control, recomendamos comunicarse con nuestras oficinas.

Fecha de edición: 06/05/2010 13:04:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 06/05/2010
Realizado: FTP004	Supervisado:	Aprobado: RT