

 	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>COLORANTE CARAMELO SIMPLE CONCENTRACION</b>	Fecha 25/11/2010 11:07:00 Revisión: 02 Página 1 de 3
---	--	---

## FICHA TÉCNICA COLORANTE CARAMELO S 195

### DESCRIPCION

**Nombre de la sustancia:** Colorante caramelo Clase IV, simple concentración.  
**INS:** E150

Por colorante caramelo S-195 (Clase IV o sulfito amónico, E150d), se entiende el producto de simple 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 sulfiticos como amónicos que por reacción catalítica manifiestan un proceso de caramelización.

### APLICACION

**BEBIDAS:** Como colorante en las del tipo carbonatadas.  
**PANADERÍA, PASTELERÍA, GALLETITERÍA:** por su buena dilución en agua, su dispersión en la masa da un uniforme matiz tintóreo. No afecta el proceso fermentativo.  
**VARIOS:** sopas preparadas, salsas, caldos, condimentos, carne envasada, extractos, café, polvos de cacao, alimentos para perros, etc.

### BENEFICIOS

Es con muchos el colorante más utilizado en alimentación, representando más del 90% del total de todos los añadidos.

### 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

	Min.	Máx.
Intensidad de Color <sup>1</sup>	0.195	0.220
°Baumé (15°C)	33.5	34.6
Densidad (15°C)	1.3	1.31
pH	2.5	3.3
Viscosidad, cps (20°C)	---	<800
Carga coloidal	---	Negativa
Nivel de sulfitos, ppm <sup>2</sup>	---	<1000
Mercaptanos	---	Negativo
Olor/Sabor	---	Característico
Sedimentos	---	Ausencia

1- Método de Absorbancia: medición realizada a 610 Nm en espectrofotómetro x 1000 con una solución al 0.2% (p/v) de colorante caramelo en agua.

2- Máximo permitido para Colorante Caramelo según el CODEX: 2800 ppm

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

Fecha de edición: 25/11/2010 11:07:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 25/11/2010
Realizado:  FTP007	Supervisado:	Aprobado:  RT

 	FICHA TECNICA	Fecha 25/11/2010
	<b>COLORANTE CARAMELO SIMPLE CONCENTRACION</b>	11:07:00 Revisión: 02 Página 2 de 3

**DECLARACION ALERGENOS**

Componentes agregados en la formulación del producto:

LISTADO DE ALERGENOS			
SI	NO	Categoría de alimentos	Ejemplos
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.1 - Cereales que contienen gluten</b>	trigo, centeno, cebada, avena y sus variedades híbridas y productos de éstos (excepto: a- jarabes de glucosa derivados de trigo, o cebada, incluida la dextrosa; b-maltodextrinas derivadas de trigo o cebada; cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas)
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.2 - Crustáceos y productos derivados;</b>	Crustáceos, moluscos, cada especie dentro de esta categoría, debe considerarse como un alérgeno separado
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.3 - Huevos y productos de los huevos;</b>	Ovalbumina, huevo entero, yema de huevo, clara de huevo, lisozima, proteína de huevo hidrolizada.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.4 - Pescado y productos de la pesca</b>	(excepto: a- gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b-gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino);
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.5 - Maní, y productos derivados;</b>	Manteca de maní, trozos de nueces, harina de maní, proteína de maní hidrolizada, proteína vegetal derivada de soja o proteína vegetal texturada, miso, tofu, proteína de soja hidrolizada
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.6 - Soja, y productos derivados</b>	(excepto: a- aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; b- tocoferoles naturales mezclados (INS 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c- fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d- ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja);
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.7 - Leche y productos lácteos (incluida lactosa),</b>	(excepto: a-lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b-lactitol);
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.8 - Frutas secas</b>	(almendras, avellanas, castañas, nueces, piñones, pistachos; y productos derivados, (excepto: las frutas secas utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas);
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>1.9 - Dióxido de azufre y sulfitos;</b>	Bisulfito de sodio, metabisulfito, dióxido de azufre.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.10- Tartrazina</b>	

En el caso de alguna respuesta afirmativa, por favor detalle el producto utilizado.

Bisulfito de amonio

**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<sup>1</sup>.

Fecha de edición: 25/11/2010 11:07:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 25/11/2010
Realizado:  FTP007	Supervisado:	Aprobado:  RT

 	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>COLORANTE CAMELO</b> <b>SIMPLE CONCENTRACION</b>	Fecha 25/11/2010 11:07:00 Revisión: 02 Página 3 de 3
---	--	---

**IDENTIFICACION HAZARDS**

**Contactos con los Ojos:** enjuagar con abundante agua fría. En caso de irritación, consultar a un medico.  
**Contacto con la Piel:** lavar con agua y jabón. En caso de irritación, consultar a un medico.  
**Ingestión:** En caso de presentar algún síntoma, consultar a un medico.  
**Inhalación:** NO APLICABLE

**PACKAGING**

Bidones x 27 Kg  
Tambor lata x 260 Kg  
Tambor plástico x 265 Kg  
Contenedor x 1300 Kg  
Granel

**LEGALES**

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

**PAÍS DE ORIGEN**

**Argentina.**

<sup>1</sup> 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 de control, recomendamos pedir asesoramiento técnico a nuestras oficinas.

Fecha de edición: 25/11/2010 11:07:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 25/11/2010
Realizado:  FTP007	Supervisado:	Aprobado:  RT