	FICHA TECNICA	Fecha 31/03/2010
	COLORANTE CARAMELO DOBLE CONCENTRACIÓN	9:54:00 Revisión: 00 Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA COLORANTE CARAMELO D 484

DESCRIPCION

Nombre de la sustancia: Colorante caramelo doble concentración.
INS: E150d

ORIGEN: Por colorante caramelo D-484 (Clase IV) o sulfito amónico, se entiende al producido 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.
Exento de sacarosa. Elaborado a base de jarabe de maíz.

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.

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

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
Intensidad de Color ¹	0.494	0.514
° Baumé	29	29.8
Densidad (20/20)	1.250	1.2586
pH	2.4	3.4
Viscosidad cps (20°C)		<600
Carga coloidal	Negativa	
Nivel de Sulfitos (ppm) ²		<2000
Mercaptanos	Negativo	
Sedimentos	Ausencia	
Olor/Sabor	Característico	

¹Método de Absorbancia: medición realizada a 610 NM en Espectrofotómetro 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 CODEX: 2,800 ppm

Fecha de edición: 31/03/2010 9:54:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 31/03/2010
Realizado: FTP002	Supervisado:	Aprobado: RT

	FICHA TECNICA	Fecha 31/03/2010
	COLORANTE CARAMELO DOBLE CONCENTRACIÓN	9:54:00 Revisión: 00 Página 2 de 2

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
Recuento de Bacterias/g	---	25
Hongos/g	---	15
Levaduras/g	---	15
GMO	no detectable	

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.

IDENTIFICACIÓN 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

Baldes x 27 Kg
Bidón x 40 Kg
Tambor lata x 260 Kg
Tambor plástico x 265 Kg
Contenedor x 1300 Kg
Granel

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.

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 de control, recomendamos pedir asesoramiento técnico a nuestras oficinas.

Fecha de edición: 31/03/2010 9:54:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 31/03/2010
Realizado: FTP002	Supervisado:	Aprobado: RT