

COLORANTE NATURAL MARRÓN CAMELO LÍQUIDO

FICHA TÉCNICA

Description

CARAMEL COLOUR E150d ("class IV"), of negative colloidal charge, obtained by controlled heat treatment of food carbohydrates, in the presence of sulfite and ammonium compounds.

List of ingredient: 100% Caramel colour

Labelling: Caramel colour E150d

Organoleptic properties

Appearance: Dark brown, fluid liquid

Odor: Typical

Taste: Slightly bitter

Chemical / Physical properties – Specifications (as manufactured)

Colour / Absorbance: 0.480 – 0.520 (610 nm, 0.2 % solution), Absorbance Units

Tinctorial Power: 0.380 – 0.420 (560 nm, 0.1 % solution), Absorbance Units

Specific Gravity: 1.251 – 1.271 (@ 20 °C)

pH: 2.30 – 3.30

Sulfites (SO₂): < 0.2 % (expressed on colour basis*)

Total Sulfur: 0.8 – 2.5 % (expressed on colour basis*)

Ammoniacal Nitrogen: < 0.6 % (expressed on colour basis*)

Total Nitrogen: 0.3 – 1.7 % (expressed on colour basis*)

4-MEI (4-methylimidazole): < 250 ppm (expressed on colour basis*)

** Colour basis : Expressed on equivalent colour basis i.e. is expressed in terms of a product having a colour intensity of 0.1 absorbance unit.*

Chemical / Physical properties - Indicative values (as manufactured)

Dry Matter: 53 %

Color Intensity: 0.250 (610 nm, 0.1 % solution), Absorbance units

Hue Index: 4.2

Colour / EBC: 50000

Viscosity: 80 mPa.s (cPS, @ 25 °C)

Microbiological properties

Total count: < 200 cfu/g

Yeast: < 10 cfu/10g

Mold: < 10 cfu/10g

Coliforms: Absent in 10g

E. coli: Absent in 1g

Staphylococcus aureus: Absent in 1g

Salmonella: Absent in 25g

Heavy Metals

Arsenic:	< 1 ppm
Lead:	< 1 ppm
Mercury:	< 0.1 ppm
Cadmium:	< 1 ppm

GMO / Genetically Engineered (GE) status

Non GMO

No labelling according to the 1829/2003/EC and 1830/2003 Directives

Raw Material

Carbohydrate source: Carbohydrates made from maize, wheat, sugar cane, sugar beet

Conformity & Use

Conformity:

- Commission Regulation (EU) No 231/2012: Food additive E150d
- Joint FAO / WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (JEFCA 2011)
- Food Chemicals Codex (FCC)
- US Code of Federal Regulations (21 CFR – 73.83)

Use: For use in food in accordance to Regulation (EC) No 1333/2008 and its modifications. For more information, please refer to the information note "Caramels colours labelling".

Packaging, Storage Conditions, Best Used within

Packaging:

- Bulk road tanker, bulk ISO tank
- Rigid container, polyethylene bag, 1300Kg tote
- 260Kg polyethylene drums
- 30Kg polyethylene jerrycans

Storage conditions: Store in cool, dry place, protect from frost

Best Used Within: 24 months from date of manufacture

Allergens

Sulphites > 10 ppm:

Presence of Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of **about 1400 ppm** in SO₂. The Regulation (EU) 231/2012 and the Food Chemical Codex set a concentration not more the 0.2 % ie 2000 ppm (expressed in an equivalent colour intensity ie compared to a colour intensity of 0.1 at 610nm).

Regarding **gluten**, this Caramel Colour E150d is produced with glucose syrup derived from conventional wheat and maize. According to the Regulation (EU) 1169/2011, Glucose syrups made from wheat and its derivatives (including caramels colours) are exempt from labelling as an allergen.

Disclaimer

The information provided in this Product Specification & Technical Data document relates only to the specific product designated and may not be applicable when such product is used in combination with other materials or in any process.

All information and instructions provided in this Product Specification & Technical Data document are based on the current state of our knowledge at the latest revision date indicated. It is the responsibility of the user to be aware of and to follow the regulations applying to our product for its possession, handling and use.

Nutrition Data is compiled from the average analysis of typical batches of this product. It is the final user's responsibility to determine the nutritional content of their product. Nutrition Data is for guidance only.

CARMEL COLOUR 4400		
Nutrition Data (per 100g)		
Calories	80	Calories (kcal)
Kilojoules	335	Kilojoules (kJ)
Water	46-48	g
Fat	0	g
Protein	0	g
Total Carbohydrates	44.0	g
DP1 + DP2 sugars	3.8	g
Complex sugars	40.2	g
Total Fibers	9.5	g
Soluble fibers	9.5	g
Insoluble fibers	0	g
Ash	0.8	g
Sodium	0.16	g
Potassium	0.04	g
Phosphorous	0.02	g

LIMITACIONES DE USO

Nº E:	E-150d
LIMITACION DE USO EN :	
Productos alimenticios	Dosis máxima

Según lo especificado en los Anexos del Reglamento 1333/2008

E-150a-d	
Frutas y hortalizas secas	quantum satis (solo conservas de frutos rojos)
Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera	quantum satis (solo conservas de frutos rojos) quantum satis (solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas))
Frutas y hortalizas en conserva	quantum satis (solo conservas de frutos rojos)
Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota	quantum satis (solo conservas de frutos rojos)
Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	quantum satis (excepto crema de castañas)
Cereales de desayuno	quantum satis (solo cereales de desayuno extrudidos, hinchados o aromatizados con frutas)
Pan y panes especiales	quantum satis (solo pan de malta)
Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004	quantum satis (solo breakfast sausages con un contenido mínimo en cereales del 6 %, burger meat con un contenido mínimo en vegetales y/o cereales del 4 %, mezclados con la carne (en estos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, de modo que se produce una emulsión de la fibra con la grasa, lo cual da a esos productos su aspecto típico), productos tipo merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco)
Productos carnicos no sometidos a tratamiento termico	quantum satis (solo embutidos)
Productos carnicos sometidos a tratamiento termico	quantum satis (solo embutidos, patés y terrines)
Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustaceos	quantum satis (solo pasta de pescado y pasta de crustáceos) quantum satis (solo crustáceos precocinados)
Vinagres y ácido acético diluido (en agua, del 4 al 30 % en volumen)	quantum satis
Cerveza y bebidas a base de malta	quantum satis
Sidra y perada	quantum satis (solo cidre bouché)
Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 110/2008	quantum satis (excepto: aguardientes y aguardientes de frutas (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, Geist (con el nombre de la fruta o de la materia prima utilizada), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino y mistrá; el whisky y el whiskey solo pueden contener E 150 ^a)
Vinos aromatizados	quantum satis
Bebidas a base de vino aromatizado	quantum satis (excepto sangría, clarea y zurra)

GRUPO II

Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	quantum satis (Límite máximo para el aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 15 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) no 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.)
Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE	quantum satis (excepto productos sin aromatizar)
Otras natas	quantum satis (solo nata aromatizada)
Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16	quantum satis (solo queso fresco aromatizado)
Corteza comestible de queso	quantum satis
Requesón	quantum satis
Queso fundido	quantum satis (solo queso fundido aromatizado)
Productos a base de queso (excepto los incluidos en la categoría 16)	quantum satis (solo productos a base de queso fresco aromatizado)
Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	quantum satis
Helados	quantum satis (Límite máximo para el aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 30 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n° 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.)
Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota	quantum satis (solo mostarda di frutta)
Otras frutas u hortalizas similares para untar	quantum satis (excepto crème de pruneaux)
Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento	quantum satis (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 70 mg/kg. Como excepción a esta regla, y únicamente en el caso de las micropastillas, el límite máximo será de 40 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n° 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.)
Chicle	quantum satis (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 300 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n° 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)
Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4	quantum satis (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 300 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n° 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)
Cereales de desayuno	quantum satis (excepto cereales de desayuno extrudidos, hinchados o aromatizados con frutas)
«Noodles» (fideos orientales)	quantum satis
Masa para rebozar	quantum satis
Cereales precocinados o elaborados	quantum satis
Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería	quantum satis
Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne	quantum satis (excepto recubrimientos externos comestibles de pasturmas)
Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	quantum satis (solo surimi y productos similares y sucedáneos de salmón a base de Theragra chalcogramma, Pollachius virens y Clupea harengus)
Huevas	quantum satis (excepto huevas de esturión (caviar))
Condimentos y aderezos	quantum satis (solo aderezos, como curry en polvo o tandoori) (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 120 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n° 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)
Mostaza	quantum satis
Caldos y sopas	quantum satis
Salsas	quantum satis (excepto salsas a base de tomate)
Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	quantum satis

Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	quantum satis
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)	quantum satis
Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)	quantum satis
Alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) no 41/2009	quantum satis
Bebidas aromatizadas	quantum satis (excepto leche con sabor a chocolate y productos de malta) (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 15 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)
Sidra y perada	quantum satis (excepto cidre bouché)
Vino de fruta y vino elaborado	quantum satis (excepto wino owocowe markowe)
Hidromiel	quantum satis
Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 110/2008	quantum satis (excepto: bebidas espirituosas tal como se definen en el artículo 5, apartado 1, y las denominaciones que figuran en el anexo II, puntos 1 a 14, del Reglamento (CE) nº 110/2008, y aguardientes (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, Geist (con el nombre de la fruta o de la materia prima utilizada), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino y mistrà)
Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas	quantum satis
Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol	quantum satis
Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones	quantum satis (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 30 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)
Frutos de cáscara elaborados	quantum satis
Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	quantum satis (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 15 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)
Complementos alimenticios sólidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	quantum satis (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 150 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)
Complementos alimenticios líquidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	quantum satis (solo complementos alimenticios en forma de jarabe) (Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 150 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) no 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013)