

PERÍODO SUGERIDO PARA SU USO

El rango de "Período sugerido para su uso" de los colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette fabricados por Sethness Products Company (SPC) está determinado por tres factores en base a su capacidad de servir como colorantes.

A. Cambios químicos

- Los colorantes líquidos Color Caramelo se fabrican calentando carbohidratos con o sin reactantes de procesos bajo condiciones controladas. Las reacciones que ocurren no se detienen del todo cuando el producto se enfría, estandariza y coloca en contenedores. Aunque las reacciones ya casi están detenidas, continúan a un ritmo muy lento. El color de los colorantes líquidos Color Caramelo seguirá aumentando (incrementándose), es posible que su pH descienda lentamente y su viscosidad aumentará con el paso del tiempo (con algunas excepciones). Estos cambios dependen mucho de la temperatura, y cuanto más alta sea la temperatura de almacenado, más rápido ocurrirán.
- Los colorantes en polvo Color Caramelo se fabrican secando los colorantes líquidos Color Caramelo. Las reacciones químicas que genera el colorante Color Caramelo se detienen esencialmente con el proceso de secado del colorante en polvo Color Caramelo.

B. Cambios microbiológicos

- Dado su bajo pH y su alto contenido de sólidos, los colorantes líquidos Color Caramelo son sumamente inhóspitos para los microorganismos.
- Los colorantes en polvo Color Caramelo tienen un contenido de sólidos incluso más alto y una actividad acuosa más baja que los colorantes líquidos Color Caramelo, y cuando se mantiene la integridad del producto gracias a un correcto almacenamiento y una correcta manipulación, se obtiene un producto microbiológicamente estable.

C. Cambios físicos

- La viscosidad de los colorantes líquidos Color Caramelo incrementa con el paso del tiempo. La viscosidad del producto y el ritmo con el que este se espesa son específicos a cada producto y responden a sus condiciones de almacenamiento.
- Los colorantes en polvo Colores Caramelo son sumamente higroscópicos. Asimismo, el colorante en polvo Color Caramelo tiende a ablandarse a temperaturas más altas, lo que hace que sus partículas se aglutinen. El ablandamiento se ve afectado dramáticamente por la humedad del producto, la temperatura a la que se ve expuesto y la presión (compactación) asociada con el tamaño y tipo de empaquetado utilizado. SPC limita el tamaño del empaquetado para producto en polvo para limitar los factores de compresión. En las circunstancias más extremas (humedad, temperatura y presión altas), el ablandamiento hará que se formen grumos duros. Es posible que el producto sea aceptable química y microbiológicamente, pero que, debido a problemas de manipulación, ya no sea aceptable para ser usado cuando tiene grumos.

Que los colorantes Color Caramelo estén dentro del período sugerido para su uso depende en gran medida de las condiciones de almacenamiento y manipulación. En la medida que los productos se almacenen en sus contenedores cerrados a temperaturas ambiente con humedad baja, no tendría problema en alcanzar e incluso exceder el rango del período sugerido para su uso. Para colorantes Color Caramelo en polvo, lo ideal es que la bolsa se abra una vez y luego se use completamente. Si se necesitan porciones más pequeñas, sugerimos empaquetar el producto nuevamente en bolsas sellables adecuadas para el peso necesario y que almacenarlo en su caja original.

SETHNESS PRODUCTS COMPANY 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, EE. UU.	Original (dd/mm/aaaa): 06/10/2021	Revisado (dd/mm/aaaa): 06/10/2021
BEST USED WITHIN SPANISH 003/LAB/STMT/SPANISH		

