

## DECLARACIÓN NATURAL

El Color Caramelo es regulado por la FDA (Food and Drug Administration por sus siglas en inglés), por lo tanto Sethness Products Company (SPC) sigue la postura de la FDA en materia relacionada al Color Caramelo, tal como, el uso de "Natural" para etiquetado de alimentos. La FDA no tiene una definición legal para un aditivo de color "Natural". El Color Caramelo está exento de certificación (a diferencia de los colorantes FD&C los cuales requieren certificación), es GRAS (21 CFR 182.1235) y es derivado de carbohidratos de grado alimenticio.

De acuerdo a la FDA, cualquier color agregado a los alimentos, convierte a éstos en "Coloreados Artificialmente" (21 CFR 101.22 (k)(2)). El siguiente extracto proviene del "Uso de término Natural en etiquetado de alimentos", [www.fda.gov](http://www.fda.gov):

"Aunque la FDA no se ha comprometido a establecer un reglamento para definir formalmente el término "natural", si tenemos una política de largo tiempo concerniente al uso de "natural" en el etiquetado de alimentos de consumo humano. La FDA ha considerado que el término "Natural" significa que nada artificial o sintético (incluyendo todos los aditivos de color sin importar su procedencia) ha sido incluido en, o agregado a, alimentos en los que normalmente no se espera esté presente en dichos alimentos. Sin embargo, esta política no tenía contemplado el enfoque en los métodos de producción de los alimentos tales como pesticidas, ni el enfoque explícitamente en los métodos de procesamiento o fabricación de los alimentos tales como tecnología térmica, pasteurización o irradiación. La FDA tampoco contempla si el término "natural" debería describir cualquier información nutricional u otro beneficio de salud."

Aquí hay algunos hechos que pudieran ayudarle a Usted, el cliente, a decidir el uso y etiquetado de sus productos que contienen nuestros Colores Caramelo en lo referente a "Natural."

- SPC no puede constatar que nuestros Colores Caramelo son "Naturales" (sin Certificado de Natural).
- SPC fabrica Colores Caramelo Sethness Roquette de acuerdo al 21 CFR 73.85 en el cuál solo son utilizados carbohidratos de maíz o derivados de caña de azúcar. Los jarabes de maíz son derivados de plantas de Ingeniería genética (GE) pero no contienen material genético y son PCR Negativo. Por lo tanto, Los Colores Caramelo fabricados a partir de jarabe de maíz, son considerados de Ingeniería genética (GE) en base a su fuente pero PCR negativos. Los jarabes de caña **no** son derivados de plantas de Ingeniería genética, por lo tanto, los Colores Caramelo fabricados a partir de jarabe de caña son Sin-GE.
- Hay 4 clases de Color Caramelo las cuales utilizan una variedad de materia prima aprobada. No se utilizan solventes, alcohol, conservadores, sabores agregados (naturales o artificiales), u otros colorantes en la fabricación de nuestros Colores Caramelo.
- Nuestros Colores Caramelo no están sujetos a radiación, tratamiento de óxido de etileno ni ninguna otra forma de esterilización post cocción.
- Nuestra Compañía no utiliza lodo de aguas residuales en ninguna forma en la fabricación de los Colores Caramelo, tampoco están expuestos a lodo de aguas residuales. De acuerdo a los documentos de nuestros proveedores, no se utilizan lodos residuales en la fabricación de la materia prima suplida a nuestra Compañía.

|  |                                      |                                      |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| SETHNESS PRODUCTS COMPANY<br>1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, USA | Original (mm/dd/yyyy):<br>08/30/2004 | Revisado (mm/dd/yyyy):<br>01/01/2020 |
| NATURAL STATEMENT 009/LAB/STMT   |                                      |                                      |