

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DATOS TÉCNICOS

CM29

COLOR CARAMELO EN POLVO

Número CAS: 8028-89-5 / EINECS: 232-435-9

Descripción

De acuerdo al título 21 CFR 73.85, el aditivo Color Caramelo es un líquido de color marrón oscuro o material sólido resultado de un tratamiento térmico cuidadosamente controlado de carbohidratos de grado alimenticio. Ciertos ácidos de grado alimenticio, álcalis y sales pueden ser utilizados para contribuir al efecto de caramelización.

Lista de Ingredientes: Color Caramelo
Etiquetado: Color Caramelo, Caramelo

Propiedades Organolépticas

Apariencia: Polvo Marrón claro
Olor: Típico
Sabor: Sabor amargo característico del azúcar quemada.

Propiedades Químicas/Físicas - Especificaciones (tal como ha sido fabricado)

Poder tintóreo: 0.030-0.040 (560 nm, solución 0.1%), Unidades de Absorbancia.
pH: 4.0-5.0 (solución 1% w/v)
Humedad: ≤ 5.0%
Tamaño de partícula: ≥ 90% hasta #100 U.S. Cedazo estándar

Propiedades Químicas/Físicas - Valores Indicativos

Intensidad del color: 0.017-0.027 (610 nm, solución 0.1 %), Unidades de Absorbancia.
Materia seca: 97.2%

Propiedades Microbiológicas

Contaje aeróbico de placa: < 1000 cfu/g
Levadura: < 20 cfu/g
Moho: < 20 cfu/g
E. coli: < 3 MPN/g
Salmonela: Negativo/375g

SETHNESS PRODUCTS COMPANY 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, USA	Original (mm/dd/yyyy): 01/01/2020	Revisado (mm/dd/yyyy): 01/01/2020
CM29 SPEC TECH 001/LAB/PWDR/SPANISH		

Metales Pesados

Arsénico:	< 0.1 ppm
Plomo:	< 0.1 ppm
Mercurio:	< 0.01 ppm
Cadmio:	< 0.1 ppm

OGM / Estado de Ingeniería Genética (GE)

De Ingeniería Genética (GE): Producido de HDCS el cual se deriva de plantas de ingeniería genética. PCR Negativo.

Materia Prima

Fuente de carbohidratos: Jarabe de Maíz (HDCS) alto en Dextrosa (Glucosa)

Conformidad y Uso

Conformidad: 21 CFR 73.85, 21 CFR 182.1235 (GRAS)
Uso: Seguir Buenas Prácticas de Manufactura (GMPs)

Embalaje, Condiciones de almacenaje, Fecha de consumo preferente

Embalaje: Grado Alimenticio: Caja de 50 libras (22.68 Kg)
Condiciones de Almacenaje: El producto debe ser almacenado en contenedores bien cerrados y en un ambiente fresco y seco, de preferencia que no exceda los 90°F (32°C).
Fecha de consumo preferente: 36 meses de la fecha de manufactura.

Alérgenos

No presenta alérgenos de proteína. Derivado de maíz. Libre de Gluten en base a su fuente. Presenta sulfitos (como reactivos del proceso).

Exención de Responsabilidad

La información proporcionada en éste documento de información técnica y Especificaciones de producto solo se refiere al producto específico designado y no puede ser aplicada cuando tal producto es usado en combinación con otros materiales o en cualquier proceso. Toda información e instrucciones proporcionadas en éste documento de datos técnicos y Especificaciones están basadas en el estado actual de nuestro conocimiento y en la fecha indicada en la última revisión.

Es responsabilidad del usuario estar al tanto y seguir los reglamentos que aplican a nuestro producto para su posesión, uso y manejo.

La información Nutricional es tomada del análisis promedio de lotes típicos de éste producto. Es responsabilidad del usuario final determinar el contenido nutricional de su producto. La información Nutricional sólo es una guía.

SETHNESS PRODUCTS COMPANY 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, USA	Original (mm/dd/yyyy): 01/01/2020	Revisado (mm/dd/yyyy): 01/01/2020
CM29 SPEC TECH 001/LAB/PWDR/SPANISH		

CM29	
Información Nutricional (por cada 100g)	
Calorías	170 Calorías (kcal)
Kilojulios	711 Kilojulios (kJ)
Humedad	2.8 * g
Total de Grasas	0 * g
Grasa Saturada	0 g
Grasa <i>Trans</i>	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	95 mg
Total de Carbohidratos	96.4 * g
**Fibra Dietética	0 g
Total de Azúcares	7.6 g
Azúcares Añadidas	0 g
Proteína	0 * g
Total de Nitrógeno	0.2 * g
Total de Azufre	0.2 * g
***Sulfitos	<100 ppm
Total de Vitaminas	0 mg
Vitamina A	0 mg
Vitamina C	0 mg
Vitamina D	0 mcg
Acido Fólico	0 mcg
Ceniza	0.4 * g
Calcio	50 mg
Hierro	<1 mg
Potasio	20 mg
Fósforo	5 mg
* Análisis Total	100.0 g

** No cumple con la definición de la FDA.

*** Ver declaración de sulfito.

SETHNESS PRODUCTS COMPANY 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, USA	Original (mm/dd/yyyy): 01/01/2020	Revisado (mm/dd/yyyy): 01/01/2020
CM29 SPEC TECH 001/LAB/PWDR/SPANISH		