

SETHNESS PRODUCTS COMPANY

CS30

JARABE DE AZÚCAR CARAMELIZADO

COLOR CARAMELO

CLASE I – E150a

ESPECIFICACIÓN

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| 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. Este producto es GRAS (21 CFR 182.1235). | | |
| Declaración de Ingredientes | Color Caramelo, Caramelo, Color Caramelo (100%) ó Caramelo (100%) | | |
| Propiedades Organolépticas | Sabor amargo característico a azúcar quemada. | | |
| Estado OGM | Verificado por el proyecto Non-GMO. Fabricado de la sacarosa de caña no-modificada genéticamente. | | |
| Propiedades físico-químicas (tal como ha sido fabricado) | Propiedad | Rango | |
| | Poder tintóreo, K _{0.56} (560nm) | 0.020-0.026 | |
| | Baume' @ 60°F | 38.0-39.4 | |
| | Gravedad Específica @ 60°F | 1.355-1.373 | |
| | Densidad (lb./gal. @ 60°F) | 11.29-11.44 | |
| | pH "como es" | 2.5-4.0 | |
| | Intensidad del color (típica) (610nm) | 0.0100-0.0150 | |
| Propiedades Microbiológicas (pruebas hechas con cada auditoria) | Prueba | Unidad | Límite |
| | Contaje aeróbico de placa | ufc/g, max. | 200 |
| | Levadura | ufc/g, max. | 10 |
| | Moho | ufc/g, max. | 10 |
| | E. coli | NMP/g | <3 |
| | Salmonela | ufc/25 g | Negativo |
| Embalaje/Presentación | Caja con 4x1 galones, contenedores de 5 galones, barriles de 55 galones y a granel | | |
| Condiciones de almacenaje | Manténgase en ambiente fresco y seco, de preferencia que no exceda los 90°F. El producto debe mantenerse a una temperatura arriba de los 50°F. | | |
| Vida útil | Dos años como mínimo | | |
| Buenas Prácticas de Manufactura | Hacer circular inventario y mantener en existencias por no más de un año. | | |

Para más información, por favor vea la hoja de información Nutricional correspondiente.

| | | |
|------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| CS30 SPEC 020/LAB/LIQ/SPANISH | PÁGINA 1 DE 1 | Autorizado por JME |
| 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732 | Original: 02/25/03 | Revisado: 04/25/19 |

NOTA: Una vez que éste documento ha sido reproducido, impreso, enviado electrónicamente, descargado o modificado en cualquier forma a lo que se estipula en su hoja docsign, se vuelve NO-CONTROLADO. Para obtener el documento controlado actual ó si necesita ayuda, contáctenos a lab@sethness.com, www.sethness.com ó llame al 888-772-1880.