

# SETHNESS PRODUCTS COMPANY

## P450

### COLOR CARAMELO EN POLVO

#### CLASE III – E150c

### ESPECIFICACIÓN

|   |   |               |               |
|---|---|---------------|---------------|
| <b>Descripción</b>  | 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, álkalís y sales pueden ser utilizados para contribuir al efecto de caramelización. Este producto es GRAS (21 CFR 182.1235). |               |               |
| <b>Declaración de Ingredientes</b>                              | Color Caramelo, Caramelo, Color Caramelo (100%) ó Caramelo (100%)   |               |               |
| <b>Propiedades Organolépticas</b>                               | Sabor amargo característico a azúcar quemada.   |               |               |
| <b>Estado OGM</b>   | Este producto es libre de OGM mediante prueba (PCR negativo). Éste Color Caramelo es producido con componentes genéticamente fabricados.  |               |               |
| <b>Propiedades físico-químicas (tal como ha sido fabricado)</b> | <b>Propiedad</b>  | <b>Rango</b>  |               |
|   | Poder tintóreo, K <sub>0.56</sub> (560nm)   | 0.420-0.480   |               |
|   | pH, 1% p/v solución   | 5.8-7.0       |               |
|   | Humedad, % max.   | 4.0           |               |
|   | Tamaño de partícula, % al #100 Cedazo estándar en U.S.A., min.  | 90            |               |
|   | Intensidad del color (típica) (610nm)   | 0.236-0.279   |               |
| <b>Propiedades Microbiológicas</b>                              | <b>Prueba</b>   | <b>Unidad</b> | <b>Límite</b> |
|   | Contaje aeróbico de placa   | ufc/g, max.   | 1000          |
|   | Levadura  | ufc/g, max.   | 20            |
|   | Moho  | ufc/g, max.   | 20            |
|   | E. coli   | NMP/g         | <3            |
|   | Salmonela   | ufc/375 g     | Negativo      |
| <b>Embalaje/ Presentación</b>                                   | Caja de 50 libras   |               |               |
| <b>Condiciones de almacenaje</b>                                | El producto debe ser almacenado en contenedores bien cerrados y en un ambiente fresco y seco, de preferencia que no exceda los 90°F.  |               |               |
| <b>Vida útil</b>  | Tres años como mínimo   |               |               |
| <b>Buenas Prácticas de Manufactura</b>                          | 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.

|  |                    |                    |
|--|--------------------|--------------------|
| P450 SPEC 011/LAB/PWDR/SPANISH                 | PÁGINA 1 DE 1      | Autorizado por JME |
| 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732 | Original: 10/17/03 | 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](mailto:lab@sethness.com), [www.sethness.com](http://www.sethness.com) ó llame al 888-772-1880.