

TENTATIVO

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DATOS TÉCNICOS

SBP205

COLOR CARAMELO LÍQUIDO, CLASE III – E150c
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: Líquido fluido, Marrón oscuro
Olor: Típico
Sabor: Sabor amargo característico del azúcar quemada.

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

Poder tintóreo: 0.200–0.223 (560 nm, solución 0.1%), Unidades de Absorbancia.
pH: 4.1–4.7 (como es)
Baume': 35.7–36.3 @ 60°F (15.5°C)
Gravedad Específica: 1.327–1.334 @ 60°F (15.5°C)

Propiedades Químicas/Físicas - Valores Indicativos

Intensidad del color: 0.106–0.123 (610 nm, solución 0.1 %), Unidades de Absorbancia.
Materia seca: 75%
Densidad: 11.05–11.11 (lb/gal @ 60°F (15.5°C))

Propiedades Microbiológicas

Contaje aeróbico de placa: < 200 cfu/g
Levadura: < 10 cfu/g
Moho: < 10 cfu/g
E. coli: < 3 MPN/g
Salmonela: Negativo/25g

SETHNESS PRODUCTS COMPANY 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, USA	Original (mm/dd/yyyy): 05/20/2020	Revisado (mm/dd/yyyy): 09/28/2021
SBP205 SPEC TECH SPANISH 002/LAB/LIQ/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)

Sin-Ingeniería Genética (GE): Verificado por el Non-GMO Project.

Materia Prima

Fuente de carbohidratos: Jarabe de Sacarosa de caña.

Conformidad y Uso

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

Embalaje, Condiciones de almacenaje, Fecha de consumo preferente

Embalaje: Grado Alimenticio: 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 (32°C). No permita la congelación del producto.
Fecha de consumo preferente: 12 meses de la fecha de manufactura.

Alérgenos

No presenta alérgenos de proteína. Libre de Gluten en base a su fuente. Presenta sulfitos.

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): 05/20/2020	Revisado (mm/dd/yyyy): 09/28/2021
SBP205 SPEC TECH SPANISH 002/LAB/LIQ/SPANISH		