Data Sheet

ADD foods
ADD Value

COLOR CARAMELO CCL-5075

El **Color Caramelo** es un ingrediente utilizado como colorante y emulsionante en los productos alimenticios.

Producto líquido, Clase IV con excelente solubilidad en agua resistencia a los ácidos, propiedades alcohólicas y calidad estable. Se obtiene mediante un tratamiento térmico controlado de carbohidratos alimentarios en presencia de compuestos de amonio y compuestos de sulfito.

Aplicaciones:

Entre las aplicaciones más comunes se encuentran: Bebidas carbonatadas de frutas, saborizadas y alcohólicas
Dulces, gomas de mascar, chocolates, panificación, pasteles y pastas, modificadores de leche, vinagre, alimento para mascotas, cereales, quesos y productos lácteos, salsas y aderezos, condimentos y extractos de sabor.

Caracteristicas sensoriales :

Olor: a caramelo o azucar quemada

Sabor: entre dulce, amargo y astringente

Color: ligeramente marrón oscuro

Apariencia:líquida viscosa.



Especificaciones Físico químicas:

Propiedades	Valor típico
Absorbancia (610nm)	0.260~0.500	0.350
Viscosidad (%)	80~90%	85%
Valor de pH	2.13~4.8	2.9
Acidez %p/p	2 ~3	2.5
Humedad % p/p	30 ~ 40	37
Grados Baume ℃	40 ~ 20 8	40 a 20

COLOR CARAMELO CCL-5075

Especificaciones Físico químicas:	**Propiedades**	**Valor típico**
Arsénico (como As) (mg/kg)	≤1.0	≤1.0
Plomo (Pb) (mg/kg)	≤2	≤2
Mercurio (as Hg) (mg/)	≤0.1	≤0.1

Vida útil y almacenamiento:

6 meses sin apertura de empaque, almacenado en recipientes bien cerrados en un ambiente fresco y seco.
Preferiblemente no superar los 25 ℃

El producto no debe ser congelado.

Empaques:

Tambor metálico y bolsa interna	200	kg

Condiciones sanitarias:

Libre de materias extrañas, infestación y contaminación de roedores

“Es responsabilidad de los usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias” Por lo cual se recomienda hacer pruebas y confirmar su uso.