FICHE TECHNIQUE

COLORANT CARAMEL TECHNO 150A 03/11/2021

1 IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination	Le caramel CARAMEL TECHNO 150AS est un liquide brun foncé obtenu par l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres alimentaires, à l'exclusion de tout produit chimique.

2 CERTIFICATION

Produit certifié Kasher
Produit certifié Hallal

REGLEMENTATION

Si l'apport de goût au produit alimentaire fini peut être démontré, ce caramel correspond à la définition du caramel aromatique (norme AFNOR NFV 00-100), qui fait référence pour l'Administration française (B.I.D. N°12-1987). Si le caramel apporte uniquement de la couleur au produit alimentaire fini, il correspond au caramel colorant E 150 a (réglementation européenne) et au caramel colorant classe I (norme JECFA).

3

4 ETIQUETAGE

Déclaration légale (caramel aromatique)	"caramel (sirop de glucose, eau, sucre)" ou "caramel aromatique (sirop de glucose, eau, sucre)"
Déclaration légale (caramel colorant)	"colorant : E 150a" ou "colorant : caramel E 150a" ou "colorant : E 150a (caramel)" ou "colorant : caramel ordinaire
OGM soumis à étiquetage	Absence
Allergènes	Absence - Le sirop de glucose base blé est exempté d'étiquetage.

5 CONSERVATION

Date de durabilité minimale	24 mois Délai d'utilisation après ouverture : Jusqu'à DDM en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de conservation (sauf mention contraire ci-après).
Recommandations de stockage	Stocker dans un endroit propre et sec. Stocker à température ambiante.

proshop

TECHNO Industry

FICHE TECHNIQUE

COLORANT CARAMEL TECHNO 150A 03/11/2021

6 ALLERGENES

Substances ou matières allergênes :

Céréales contenant du gliten et produits à base de céréales (à lexception des sirops de glucose, maltodextrines et distillats alcooliques)	non
Crustacés et produits à base de crustacés	non
Œufs et produits à base d'œuf	non
Poissons et produits à base de poisson	non
Arachides et produits à base d'arachdes	non
Soja et produits à base de soja	non
Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	non
Fruits à coque et produits à base de fruita à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, de macadamia, de Queensland	non
Céleri et produits à base de céleri	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non
SO^2 et sulfites à la concentration de 10 mg / kg en SO^2 ou plus	non
Présence d ingrédients d'origine animale	non

Le risque de contamination croisées est matrisé par la mise en œuvre de procédures spécifiques

7 OGM

Le produit ne met pas en œuvre d'ingrédient consistant ou produit à partir d'OGM

8 CARACTERISTIQUES / SPECIFICATIONS

Paramètres	Cible	Val. Min	Val. Max	Fréquence de contrôle
Absorbance 500 nm (Sol. 1g/L)	0,235	0,225	0,245	Chaque lot
Absorbance 610 nm (Sol. 1g/L)	0,049			Ponctuel
Couleur EBC	15000			Ponctuel
Densité à 20 °C	1,31	1,305	1,315	Chaque lot
Matière sèche (%)	69			Ponctuel
pH (50% dans eau purifiée)	2,9	2,6	3,2	Chaque lot
Viscosité à 20°C (mPa.s	900			Ponctuel

9 CARACTERISTIQUES / DONNEES COMPLEMENTAIRES

Paramètres	Cible	Val. Min	Val. Max	Fréquence de contrôle
Cendres sulfatées (%)			0,5	Ponctuel
Charge colloïdale	Peu ionique			Ponctuel
Stabilité Bière	Instable			Ponctuel
Stabilité Ethanol	Stable jusqu'à 65°C			Ponctuel
Stabilité Solution Tanin à 1%	Instable			Ponctuel
Stabilité Vinaigre Alcool	Instable			Ponctuel

En l'absence de valeurs min/max, la valeur cible est donnée à titre indicatif.

FICHE TECHNIQUE

COLORANT CARAMEL TECHNO 150A 03/11/2021

10 CARACTERISTIQUES / NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germe recherché	Cible	Type d'analyse	Méthode
Flore sporulée (UFC/g)	<10	Dénombrement	NF V 08-602
Flore totale (UFC/g)	<10	Dénombrement	NF V 08-011 / EN ISO 4833
Levures / Moisissures (UFC/g)	<10	Dénombrement	NF V 08-036

11 CARACTERISTIQUES / VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (Kcal)	273
Énergie (Kj)	1141
Lipides (g)	0
Lipides Saturés (g)	0
Glucides (g)	68
Sucres (g)	67
Proteines (g)	0
Sodium (mg)	Traces
Sel (Sodium X 2,5) (g)	Traces
Eau (g)	31

*Calcul théorique sur la base des données nutritionnelles matières premières

proshop