

**CARAMELLO E150b S/30
CAMEL E150b S/30****DEFINIZIONE**

Prodotto preparato mediante trattamento termico controllato di carboidrati in presenza di solfiti

Numero di Identificazione UE : E150b

DEFINITION

The product is obtained by the controlled heat treatment of carbohydrates with sulphyte compounds.

EU Code : E150b

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto : Liquido
Colore : Bruno Scuro
Odore : Caratteristico
Sapore : Caratteristico

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance : Liquid
Colour : Dark Brown
Odour : Characteristic
Flavour : Characteristic

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE**PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

PARAMETRO / PARAMETER		MIN.	MAX.
Intensità di colore / Colour intensity	@610nm, 0,1% p/v	0,065	0,080
Intensità di colore / Colour intensity	@530nm, 0,1% p/v	0,150	0,180
Colore / Colour	EBC	15.000	18.000
Densità / Density 15,5°C	Bè	33,70	34,50
Peso Specifico / Specific Gravity 20,0°C	gr./cm ³	1,295	1,315
pH		2,50	3,40
Viscosità / Viscosity 30°C	cps		200
Anidride Solforosa / Sulphur dioxide *	%		0,2
Azoto Totale / Total Nitrogen *	%		0,3
Zolfo Totale / Total Sulphur *	%	0,3	3,5
Cadmio / Cadmium	mg/kg		1
Arsenico / Arsenic	mg/kg		1
Piombo / Lead	mg/kg		1
Mercurio / Mercury	mg/kg		0,1

*Espresso sulla base di una colorazione equivalente, ovvero espresso Come un prodotto avente un'intensità di colore pari a 0,1 unità di assorbanza.

*Expressed on equivalent colour basis, i.e. is expressed in terms of a product having a colour intensity of 0,1 absorbance units.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

PARAMETRO / PARAMETER		MIN.	MAX.
Conta totale / Total count	c / 10ml		200
Lieviti / Yeast	c / 10ml		10
Muffe / Mold	c / 10ml		10
Batteri patogeni / Pathogenic bacteria			0

**CARAMELLO E150b S/30
CAMEL E150b S/30**

APPLICAZIONI

Bevande alcoliche, Alimenti per animali, Industria dolciaria, Industria farmaceutica, Alimentari in genere.

APPLICATONS

Alcoholic drinks, pet food, bakery, toffees and sweets, confectionery industry, pharmaceutical industry.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare a temperatura ambiente in confezioni sigillate.
T.M.C. : 24 mesi

STORING CONDITIONS

Room temperature in sealed packings
Shelf life : 24 months

ALLERGENI

La cross contamination non è possibile perchè le nostre merci vengono prodotte su linee dedicate e separate

ALLERGENS

Cross contamination isn't possible because our goods are product on dedicated and separated lines

Allergeni dell'allegato II del regolamento 1169/2011/CE Allergens Annex II regulation 1169/2011/EC	NO	Sì YES	Quantità / Quantity (typical)
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	X		
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	X		
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X		
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci diacagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> -Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia terifolia</i>) e prodotti derivati. <i>Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut, Queensland nut and products thereof</i>	X		
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	X		
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>		X	< 700 mg/Kg
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	X		
Altri Allergeni / Other Allergens			
Glutammato (E620 – E625) / <i>Glutamate (E620 – E625)</i>	X		
Acido benzoico e benzoati (E210 – E219) / <i>Benzoates (E210 – E219)</i>	X		
BHA/BHT (E320 – 321) / <i>BHA/BHT (E320 – 321)</i>	X		
Acido sorbico (E200 – E203) / <i>Sorbic Acid (E200 – E203)</i>	X		
Vanillina / <i>Vanillin</i>	X		
Cacao / <i>Cocoa</i>	X		
Carne e prodotti a base di carne / <i>Meat and products thereof</i>	X		

**CARAMELLO E150b S/30
CAMEL E150b S/30**

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
(valore indicativo riferito a 100 g)**

Kcal	:	106,8
KJ	:	446,9
Carboidrati (g)	:	26,7
Di cui Zuccheri (g)	:	26,7
Proteine (g)	:	0
Grassi (g)	:	0
Grassi Saturi (g)	:	0
Fibre (g)	:	0
Sale (g)	:	2,5

**NUTRITIONAL INFORMATION
(typical value referred to 100 g)**

Kcal	:	106,8
KJ	:	446,9
Carbohydrates (g)	:	26,7
Of which Sugars (g)	:	26,7
Proteins (g)	:	0
Fat (g)	:	0
Saturated Fats (g)	:	0
Fibres (g)	:	0
Salt (g)	:	2,5

ALTRE INFORMAZIONI

Questo prodotto deriva da materie prime non
OGM

CERTIFICATO KOSHER

PRODOTTO IDONEO PER VEGETARIANI

CERTIFICATO HALAL DA HIA
CODICE HIA-ITA-00099-002

OTHER INFORMATION

GMO free : the product is not, nor contains or
consists of a genetically modified organism

KOSHER CERTIFICATE

SUITABLE FOR VEGETARIANS

PRODUCT CERTIFIED HALAL BY HIA
CODE HIA-ITA-00099-002

CONFORMITA'

Il prodotto è conforme a:
Direttiva Europea 94 / 36 / CE
Regolamento commissione (UE) 231/2012 del
9 marzo 2012
Codex Stan 192-1995
Food Chemicals Codex , 4ª edizione
US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85
Regolamento commissione (UE) 1333/2008 del
16 dicembre 2008
Regolamento commissione (UE) 852/2004
Regolamento commissione (UE) 178/2002

LEGISLATION

The product complies with :
European Directive 94 / 36 / EC
Commission regulation (EU) 231/2012 of
9 March 2012
Codex Stan 192-1995
Food Chemicals Codex , 4th edition
US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85
Commission regulation (EU) 1333/2008 of
16 december 2008
Commission regulation (EU) 852/2004
Commission regulation (EU) 178/2002

**Revisione / Revision N° 05/16
Data / Date : 24/05/2016**

SICNA srl
Vicolo Madonna, 9
CASSINA NUOVA DI BOLLATE (MI) ITALY
P. IVA 00695830158