

## SCHEDA TECNICA E150d CARAMELLO POLVERE

**IDENTIFICAZIONE** Nome: E150d Caramello polvere

EINECS: 232-435-9 INCI: Caramel

COMPOSIZIONE II caramello solfito-ammoniacale viene preparato

mediante trattamento termico di carboidrati in

presenza di solfiti ammonici.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE STATO FISICO: polvere

COLORE: bruno

ODORE: caratteristico SAPORE: caratteristico

### PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO		MIN	MAX
Intensità di colore	@610nm, 0.1% p/v	0.300	0.460
Colore	EBC	65000	78000
Umidità	%		5
pH sol. 1.0%			5.5
Anidride solforosa*	%		0.2
Azoto ammoniacale*	%		0.6
Azoto totale*	%	0.3	1.7
Zolfo totale*	%	8.0	2.5
4-Metilimidazolo	ppm		250
Cadmio	mg/Kg		1
Arsenico	mg/Kg		1
Piombo	mg/Kg	·	1
Mercurio	mg/Kg		0.1

<sup>\*</sup>espresso sulla base di una colorazione equivalente ovvero espresso come un prodotto avente un'intensità di colore pari a 0.1 unità di assorbanza

#### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO		MIN	MAX
Conta totale	c/g		200
Lieviti	c/g		10
Muffe	c/g		10
Batteri patogeni			0

APPLICAZIONI Bibite analcoliche, alimenti per animali, prodotti da

forno, industria dolciaria, industria farmaceutica,

alimentari in genere. Uso cosmetico.

STOCCAGGIO Conservare a temperatura ambiente in confezioni

sigillate.

T.M.C.: 24 mesi

Pag 1 di 3



## SCHEDA TECNICA E150d CARAMELLO POLVERE

#### **ALLERGENI**

La cross contamination non è possibile perché le merci vengono prodotte su linee dedicate e separate.

Allergeni dell'allegato II del Regolamento 1169/2011/CE		SI	QUANTITÀ
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo,avena,farro, kamut o I loro	Х		
ceppi ibridati) e prodotti derivati			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Χ		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Χ		
Soia e prodotti a base di soia	Х		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Х		
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni 8Juglans regia), noci diacagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis-Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (Bertholleita excelsa),pistacchi (Pistacia vera), noci del Quinsland (Macadamia terifolia) e prodotti derivati.	Х		
Sedano e prodotti a base di sedano	Χ		
Senape e prodotti a base di senape	Х		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Х		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		Χ	<1500 ppm
Lupini e prodotti a base di lupini	Χ		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Х		
Altri Allergeni			
Glutammato (E620 – E625)	Χ		
Acido benzoico e benzoati (E210 – E219)	Х		
BHA/BHT (E320 – 321)	Х		
Acido sorbico (E200 – E203)	Х		
Vanillina	Х		
Cacao	Х		
Carne e prodotti a base di carne	Х		

# INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valore indicativo riferito a 100 g)

Kcal:	128
KJ:	535
Carboidrati:	32 g
Di cui zuccheri:	32 g
Proteine:	0 g
Grassi:	0 g
Grassi saturi:	0 g
Fibre:	0 g
Sale:	3.4 g



## SCHEDA TECNICA E150d CARAMELLO POLVERE

#### **ALTRE INFORMAZIONI**

Questo prodotto deriva da meterie prime NON OGM. Prodotto idonei per vegetariani

#### **CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a :
Direttiva europea 94/36/CE
Regolamento UE 231/2012 del 09/03/2012
Codex Stan 192-1995
Food Chemicals Codex, 4° ediizione
US Code of Federal regulation 21 CFR 73.85
Regolamento 1333/2008 del 16/12/2008
Regolamento UE 852/2004
Regolamento UE 178/2002

12/07/2017