



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARAMELLO POLVERE E 150c**  
Product **CARAMEL POWDER E 150c**

SPECIFICA SPECIFICATION	METODO METHOD	Lim. Inf. - Lim. Sup. Lower Lim. - Upper Lim.	u.m.
pH (sol. 1.0 %) <i>pH (sol. 1.0 %)</i>		<=5,50	
Umidità <i>Moisture</i>		<=5,00	%
Colore EBC (MeAn N.37) <i>Colour EBC (MeAn N.37)</i>		46.000,0 - 53.000,0	
* Assorb. 610nm Sol.0.1%Cell10 mm <i>Absorp. 610 nmSol.0.1%Cell 10 mm</i>		0,170 - 0,220	
Revisione Capitolato <i>Specification Revision</i>		1	
Data Approvazione <i>Approval Date</i>		06/05/2019	

\* saggi non obbligatori  
*test not required*

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARAMELLO POLVERE E 150c**

Product **CARAMEL POWDER E 150c**

#### DEFINIZIONE/DEFINITION:

Prodotto preparato mediante trattamento termico controllato di carboidrati in presenza di composti ammoniacali  
*The product is obtained by the controlled heat treatment of carbohydrates with ammonia compounds.*

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

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

Appearance : Powder  
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	0,170	0,220
Intensità di colore / Colour intensity	@530nm, 0,1% p/v	0,460	0,530
Colore / Colour	EBC	46.000	53.000
Umidità / Moisture	%		5,0
pH Sol. 1,0%			5,50
Anidride Solforosa / Sulphur dioxide	ppm		10
Azoto Ammoniacale/Ammoniacal Nitrogen *	%		0,3
Azoto Totale / Total Nitrogen *	%	0,7	3,3
Zolfo Totale / Total Sulphur *	%		0,2
Metalli pesanti / Heavy metals (Pb)	mg/kg		25
Cadmio / Cadmium	mg/kg		1
Arsenico / Arsenic	mg/kg		1
Piombo / Lead	mg/kg		1
Mercurio / Mercury	mg/kg		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.*

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARAMELLO POLVERE E 150c**  
Product **CARAMEL POWDER E 150c**

### 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

### APPLICAZIONI/APPLICATIONS:

Birra, Salse, Alimenti per animali, Prodotti da forno, Alimentari in genere.  
*Beer, sauces, pet food, bakery, other various food applications*

### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO/STORING CONDITIONS:

Conservare a temperatura ambiente in confezioni sigillate.  
*Room temperature in sealed packings*

### CONFORMITA'/LEGISLATION:

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 , 4<sup>a</sup> edizione  
US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85

*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*

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARAMELLO POLVERE E 150c**  
Product **CARAMEL POWDER E 150c**

#### ALLERGENI/ALLERGENS:

<b>Allergeni dell'allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE</b> <b>Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/EC</b>	<b>NO</b>	<b>SI YES</b>	<b>QUANTITA'/ QUANTITY (typical)</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	X		
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	X		
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	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. Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut,	X		
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	X		
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO <sub>2</sub>	x		
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	X		
<b>Altri Allergeni / Other Allergens</b>			
Glutammato (E620 – E625) / Glutamate (E620 – E625)	X		
Acido benzoico e benzoati (E210 – E219) Benzoates (E210 – E219)	X		
BHA/BHT (E320 – 321) / BHA/BHT (E320 – 321)	X		
Acido sorbico (E200 – E203) / Sorbic Acid (E200 – E203)	X		
Vanillina / Vanillin	X		
Cacao / Cocoa	X		
Carne e prodotti a base di carne / Meat and products thereof	X		

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **CARAMELLO POLVERE E 150c**  
Product **CARAMEL POWDER E 150c**

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valore indicativo)/NUTRITIONAL INFORMATION (typical value):

Kcal in 100 g : 180  
KJ in 100 g : 765  
Carboidrati (%) : 45,0  
Di cui Zuccheri (%) : 45,0  
Proteine (%) : 0  
Grassi (%) : 0  
Grassi Saturi (%) : 0  
Fibre (%) : 0  
Sodio (mg.) : 10

Kcal (100 g) : 180  
KJ (100 g) : 765  
Carbohydrates (%) : 45,0  
Of which Sugars (%) : 45,0  
Proteins (%) : 0  
Fat (%) : 0  
Saturated Fats (%) : 0  
Fibres (%) : 0  
Sodium (mg.) : 10

#### ALTRE INFORMAZIONI/OTHER INFORMATION:

Questo prodotto deriva da materie prime non OGM

Prodotto idoneo per vegetariani

Si certifica che il prodotto e le materie prime utilizzate non sono di origine animale. Si esclude la presenza di BSE/TSE. Si dichiara inoltre che non è testato su animali.

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

*Suitable for vegetarians*

*Hereby we declare that all the product and raw materials haven't animal origin. We exclude the presence of BSE/TSE. The product is not tested on animals.*

#### ORIGINE BOTANICA/BOTANICAL ORIGIN:

Con la presente si dichiara che il prodotto è ottenuto dalla cottura a temperatura e pressione controllate di glucosio da mais di provenienza europea, in presenza di idrossido d'ammonio. Il prodotto viene poi atomizzato e supportato su maltodestrina da mais di origine europea.

*We hereby declare that the product is obtained by firing at controlled temperature and pressure glucose from european corn, in the presence of ammonium hydroxide. The product is then atomized and supported on maltodextrin from european corn.*

#### SOLVENTI RESIDUI/RESIDUAL SOLVENTS:

Si certifica che il prodotto non contiene solventi residui. Essi non sono utilizzati nel processo manifatturiero né derivano da altre fonti.

*It is certified that the product doesn't contain residual solvents, they are not used in manufacturing process or derive from other sources*

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell