

SETHNESS - ROQUETTE

CAMEL COLOUR

FICHE DE SPECIFICATIONS PROVISOIRE

IMP.AQ.05.C

CAMEL COLORANT 1085

12/01/2010

DEFINITION :

CAMEL COLORANT E150a ('class I'), de caractère ionique neutre à légèrement négatif, obtenu par traitement thermique contrôlé sur des hydrates de carbone alimentaires. Pour favoriser la caramélisation, on peut employer des acides, des bases et des sels, à l'exception des composés d'ammonium et des sulfites. CAS n°: 8028-89-5 / EINECS : 232-435-9.

SPECIFICATIONS :

* PHYSICO-CHIMIQUES

ASPECT		Liquide fluide, brun foncé
ODEUR		Caractéristique
GOUT		Légèrement amer
COLORATION / ABSORBANCE	MC10 - 610 nm / 0.1%	0.033 – 0.050 Unités d'Absorbance
TINCTORIAL POWER	MC10 - 560 nm / 0.1%	0.075 – 0.095 Unités d'Absorbance
DENSITE SPECIFIQUE à 20°C	MC24	1.270 – 1.290
pH	MC04	3.80 – 4.50
SULFITES (SO ₂)	MC41	< 0,2 % (exprimé en color basis*)
SOUFRE TOTAL	MC42	< 0,2 %
AZOTE AMMONIACAL	MC32	< 0,6 % (exprimé en color basis*)
AZOTE TOTAL	MC33	< 0.1 %
4-MEI (4-methylimidazole)		< 250 ppm (exprimé en color basis*)

* *Color basis : Exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente cad par rapport à un produit ayant une intensité de coloration de 0.1 unité d'absorbance.*

* MICROBIOLOGIQUES

GERMES TOTAUX AEROBIES		< 200 / g
LEVURES		< 10 / 10 g
MOISSISSURES		< 10 / 10 g
COLIFORMES		Absent dans 10 g
E.COLI		Absent dans 1 g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS		Absent dans 1 g
SALMONELLE		Absent dans 25 g

* METAUX

PLOMB		< 1 ppm
ARSENIC		< 1 ppm
MERCURE		< 0,1 ppm
CADMIUM		< 1 ppm
METAUX LOURDS		< 25 ppm

FICHE DE SPECIFICATIONS PROVISoire

IMP.AQ.05.C

CARAMEL COLORANT 1085

12/01/2010

VALEURS INDICATIVES :

EXTRAIT SEC		67%
HUE INDEX	MC10	6.8
COLORATION / EBC		10200
VISCOSITE à 25° C	MC73	350 mPa.s (cPS)

CONFORMITE :

- EUROPEAN COUNCIL DIRECTIVES : Food additive E150a (2008/128/EC)
- JOINT FAO / WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (JECFA 52/8)
- FOOD CHEMICALS CODEX (FCC - 5th edition)
- US CODE OF FEDERAL REGULATIONS (21 CFR - 73.85)

MATIERE PREMIERE :

- Sirop de glucose à base de blé et de maïs conventionnel

OGM :

- Absence d'OGM
- Pas d'étiquetage conformément aux Directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

ALLERGENES :

- Gluten : Sirop de glucose à base de blé exempt d'étiquetage allergènes conformément à la Directive 2007/68/CE

STOCKAGE :

Conditions : stocker à température ambiante dans un endroit sec, protéger du gel

Emballages standards : - citerne routière vrac, container ISO vrac
- conteneur rigide semi vrac 1000kg
- fût polyéthylène de 260kg,
- conteneur polyéthylène de 25kg.

Durée de vie : 2 ans minimum à compter de la date de production