

FICHE DE SPECIFICATIONS PROVISOIRE

IMP.AQ.05.C

CAMEL COLORANT 4160

15/09/2009

DEFINITION :

CAMEL COLORANT E150d ('class IV'), de caractère ionique négatif, obtenu par traitement thermique contrôlé sur des hydrates de carbone alimentaires, en présence de sulfite et de composés d'ammonium. 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 / 0.2%	0,165 – 0,205 Unités d'Absorbance
TINCTORIAL POWER	MC10 - 560 nm / 0.1%	0,140 – 0,175 Unités d'Absorbance
DENSITE SPECIFIQUE à 20°C	MC24	1,340 – 1,360
pH	MC04	2,40 – 3,40
SULFITES (SO ₂)	MC41	< 0,2 % (exprimé en color basis*)
SOUFRE TOTAL	MC42	0,8 - 2,5 % (exprimé en color basis*)
AZOTE AMMONIACAL	MC32	< 0,6 % (exprimé en color basis*)
AZOTE TOTAL	MC33	0,3 - 1,7 % (exprimé en color basis*)
4-MEI (4-methylimidazole)		< 250 ppm (exprimé en color basis*)
* <i>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.</i>		

*** MICROBIOLOGIQUES**

GERMES TOTAUX AEROBIES		< 200 / g
LEVURES		< 10 / 10 g
MOISSURES		< 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 4160

15/09/2009

VALEURS INDICATIVES :

EXTRAIT SEC		70 %
COLORATION / ABSORBANCE	MC10 - 610 nm / 0.1%	0,090 Unités d'Absorbance
HUE INDEX	MC10	4,3
COLORATION / EBC		18800
VISCOSITE à 30° C	MC73	600 mPa.s (cPS)

CONFORMITE :

- EUROPEAN COUNCIL DIRECTIVES : Food additive E150d (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
- Sulfites : Présence d'anhydride sulfureux et de sulfites en concentration de plus de 10mg/kg exprimée en SO₂ (environ 500ppm pour les Caramels Colorants Single Strength E150d - 'class IV')

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 ou 1200kg
- fût polyéthylène de 260kg,
- conteneur polyéthylène de 30kg.

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