

SETHNESS - ROQUETTE

CAMEL COLOUR

FICHE DE SPECIFICATIONS

IMP.AQ.05.C

CAMEL COLORANT 4399NA

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, de composés d'ammonium et de soude. 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%	0,478 – 0,494 Unités d'Absorbance
TINCTORIAL POWER	MC10 - 560 nm / 0.1%	0,387 – 0,400 Unités d'Absorbance
DENSITE SPECIFIQUE à 20°C	MC24	1,266 – 1,280
pH	MC04	2,50 – 2,90
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*)
* 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
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

IMP.AQ.05.C

CARAMEL COLORANT 4399NA

15/09/2009

VALEURS INDICATIVES :

EXTRAIT SEC		55%
COLORATION / ABSORBANCE	MC10 - 610 nm / 0.1%	0,243 Unités d'Absorbance
HUE INDEX	MC10	4,3
COLORATION / EBC		47280
VISCOSITE à 25° C	MC73	< 200 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 1400ppm pour les Caramels Colorants Double Strength E150d - 'classIV')

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