

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Código: 033	Revisão: 002	Data: 24.01.2019

CORANTE CAMELO – CLASSE I

DESCRIÇÃO:

Produto obtido a partir da caramelização de sacarose (Classe I) –INS 150a – Produto Isento de Registro de acordo com a Resolução n. 23/2000.

Possui alto teor de carboidratos, que no processo de caramelização, são combinados em longas cadeias que não são absorvidas pelo organismo. O produto após aplicação proporciona coloração avermelhada.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

APLICAÇÃO/UTILIZAÇÃO:

Empregar até quantidade suficiente como corante em bebidas alcoólicas previstas na resolução CNS/MS nº 04/88.

ESPECIFICAÇÕES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto do Produto	Líquido Brilhante
Odor / Sabor	Característico
Cor	Marrom Escuro
Poder Corante (EBC)	15000 - 20000
pH (Solução Original)	5,0 – 6,5
°Be (25°C)	28,0 – 35,0
Índice de Hue	6,4 – 7,1
Viscosidade cp (30°C)	< 2000

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ Porção de 100g *VT	
Quantidade por porção	
Valor Energético	213 Kcal
Carboidratos	53 g
Proteínas	0,0 g
Gorduras Totais	0,0 g
Gorduras Saturadas	0,0 g
Gorduras Trans	ND**
Colesterol	0,0 mg
Fibra Alimentar	0,0 g
Cálcio	3,23 mg
Ferro	0,7 mg
Sódio	1500 mg

* VT – Valores Típicos de referência. Não constituem especificação do produto.

** ND – Não disponível

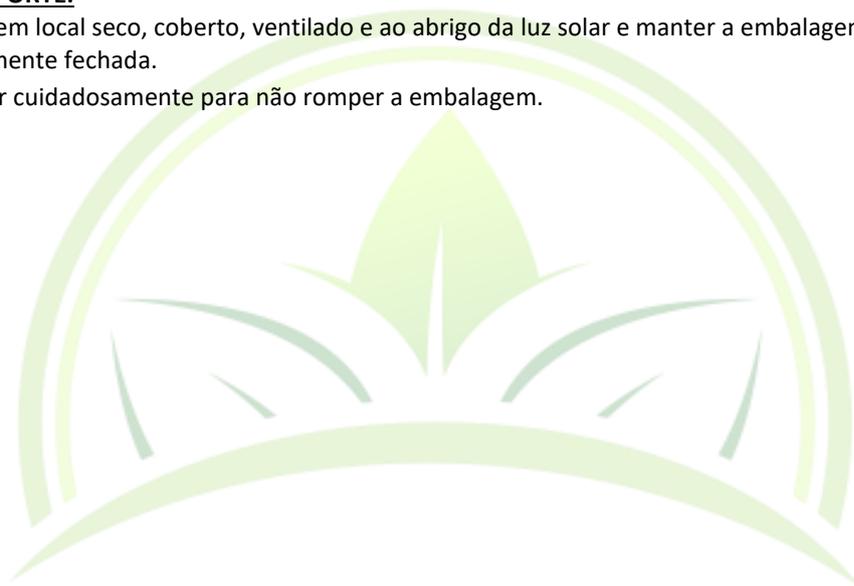
EMBALAGEM/VALIDADE:

Embalagem = Bombona plástica de 25 Kg, e 250 Kg

Validade: 1 ano

ARMAZENAGEM/TRANSPORTE:

- Conservar em local seco, coberto, ventilado e ao abrigo da luz solar e manter a embalagem adequadamente fechada.
- Transportar cuidadosamente para não romper a embalagem.



BALAN

Ingredientes