



BALAN
Ingredientes

CORANTE CARAMELO EM PÓ

Descrição: Pó marrom escuro obtido através da tecnologia de caramelização de carboidratos pelo processo sulfito-amônia (classe IV) – INS 150d.

Especificações Físico-Químicas:

Cor (Abs. 560 nm 0,1%) _____ 0,500 – 0,600
pH (1%@20 C) _____ 2,6 – 3,8
Umidade (%) _____ Max. 5,00

Características Sensoriais:

Sabor amargo e odor característico.

Metais Pesados:

Chumbo (mg/Kg) _____ Max. 0,1
Arsênio (mg/Kg) _____ Max. 0,1

Propriedades Microbiológicas:

Salmonella sp _____ Ausente

Armazenagem:

Armazenar em embalagem fechada a temperatura ambiente em local seco, coberto, ventilado e ao abrigo de luz.

Principais aplicações:

Refrigerantes, Aromas e Essências, Licores, Molhos, Biscoitos, Panificação, Petfood, Pre- misturas de sopas, sucos e refrescos instantâneos.

Embalagem:

- Saco de papelão com saco de plástico interno de 10 Kgs.

Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.