

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Código: 002	Revisão: 001	Data: 24.11.2016

PRODUTO	CORANTE CARAMELO DP
----------------	----------------------------

1 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FORNECEDOR	
Produto:	Identificação: Corante Caramelo Duplo Poder
	Uso recomendado: Indústria Alimentícia, Farmacêutica, Cosmética.
	Restrições de uso: Não aplicável.
Fornecedor:	Identificação: Balan Ingredientes Ltda
	Home page: www.balaningredientes.com.br
	Endereço: Rua Hilda Del Nero Bisquolo, nº 102
	Telefone: (11) 3109-6968
	e-mail: sac@balaningredientes.com.br

Descrição: Líquido marrom escuro obtido através da tecnologia de caramelização de carboidratos pelo processo sulfito-amônia (classe IV) – INS150d.

Especificações Físico-Químicas:

Cor (Abs. 610 nm 0,4%)	0,900 – 0,980
pH (20 C)	2,5 – 3,5
Densidade (g/ml a 25 C)	1,25 – 1,30

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
---------------	---------

Identificação CAS: 8028-89-5

Corante carregado negativamente

Principais aplicações: Refrigerantes, Aromas e Essências, Licores, Molhos, Biscoitos, Panificação, Petfood, entre outros.

Embalagem:

- Bombona Plástica: 6 Kg, 25 Kg e 65 Kg.
- Tambor Plástico: 260Kg.
- Container: 1.300 Kg.
- Bag-in-Box: 1.250Kg.

Validade 12 meses a partir da data de fabricação.

Armazenagem:

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

BALAN INGREDIENTES LTDA

www.balaningredientes.com.br