

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Código: 015	Revisão: 002	Data: 24.01.2019

CORANTE CARAMELO – CLASSE III

Descrição: Líquido marrom escuro obtido através da tecnologia de caramelização de carboidratos pelo processo amônia (classe III) – INS 150c.

Especificações Físico-Químicas:

Cor (Abs. 610 nm 0,4%) _____ 0,57 – 0,624
 pH (20 C) _____ 3,5 – 5,0
 Densidade (g/ml a 25 C) _____ 1,30 – 1,35

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 positivamente

Principais aplicações:

Aromas e Essências, Licores, Molhos, Biscoitos, Panificação, Petfood, Cervejas, entre outros.

Embalagem:

- Bombona Plástica: 6 Kg, 28 Kg e 70 Kg.
- Tambor Plástico: 270 Kg.
- Container: 1.350 Kg.
- Bag-in-Box: 1.300 Kg.
- Granel.

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.