



## Caramel Color DE-DC

E-150 d

DATA:	07/02/2022
REVISÃO:	13

## DESCRIÇÃO

Caramelo obtido por tratamento térmico controlado da glucose, na presença de compostos de sulfito e amónio.

Origem das matérias-primas: EU

Número de identificação CEE: E-150d

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto: Líquido  
Cor: Castanho  
Odor: Característico  
Sabor: Caraterístico

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	MIN	MAX
Contagem total c/g	---	200
Leveduras c/g	---	10
Bolores c/g	---	10

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÂMETROS		MIN	MAX
Cor	EBC	48.000	54.000
Intensidade da cor	@610nm, 0,1% p/v	0,210	0,250
Baumé	15/15	30,00	31,00
Densidade	20º g/ml	1.2589	1.2700
pH		2.4	3.4
Viscosidade 30ºC	cps		1000
Azoto amoniacal*	%		0.6
Dióxido de enxofre*	%		0,2
Azoto total*	%	0,3	1,7
Enxofre total*	%	0.8	2,5
4-Metilimidazol*	mg/kg		125
Cádmio	mg/kg		1
Arsénico	mg/kg		1
Chumbo	mg/kg		2
Mercúrio	mg/kg		0,1

\*Expresso em relação a uma intensidade de cor de 0,100 unidade de absorbância

## APLICAÇÃO

Refrigerantes, padaria, doces, guloseimas, pastelaria, indústria farmacêutica.

## ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAGEM

Embalagem de 10 kg. Armazenar à temperatura ambiente, na embalagem original bem fechada.

Prazo de validade: 24 meses.

## Caramel Color DE-DC

E-150 d

O processo de caramelização continua lentamente, mesmo depois do produto estar terminado. Com o tempo, podem observar-se aumentos de coloração e/ou viscosidade, enquanto o pH, se pode ver, reduzido. Estas variações não comprometem de forma alguma a funcionalidade e a inocuidade do produto. Recomenda-se uma rotação adequada do stock (FEFO).

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

#### ALERGÉNIOS

Em conformidade com Anexo II do Regulamento (UE) 1169/2011, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: presença de dióxido de enxofre e sulfitos, em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l, expresso como SO<sub>2</sub> (valor médio 1200 ppm).

Sem risco de contaminação cruzada.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Kcal em 100 g	12	Proteínas (%)	0
KJ em 100g	51	Gorduras (%)	0
Carboidratos	3	Fibra (%)	0
Açúcares (%)	3	Sódio (mg/100g)	700

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Nem o produto, nem nenhuma das matérias-primas utilizadas para o seu fabrico, foram submetidas a um tratamento ionizante, em nenhuma das fases de fabrico;

Não contém Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, não sendo abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1829/2003, de 22 de setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados e Regulamento (CE) nr. 1830/2003, de 22 de setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados;

É um produto adequado para uso alimentar, sendo autorizado sem qualquer restrição, para consumo humano, nas doses previstas na legislação. Está em conformidade com os regulamentos da FAO/OMS, FCC e EU;

A embalagem utilizada cumpre os requisitos dos atuais regulamentos europeus, em relação a materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os alimentos (Regulamentos (CE) 1935/2004, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, (UE) 10/2011, de 14 de Janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos e alteração (UE)1282/2011, e 28 de Novembro de 2011, Regulamento Espanhol RD 847/2011);

O produto é produzido, manuseado e processado, garantindo a ausência de contaminação ou adulteração dos alimentos - Regulamento (UE) 2017/625, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos;

Produto adequado para vegans e vegetarianos;

## Caramel Color DE-DC

### E-150 d

---

Certificado Kosher; Certificado Halal; RSI:31.003095/V.

#### CONFORMIDADE

Regulamento (CE) nr.1881/2006, de 19 de dezembro de 2006, e alterações subsequentes, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios;

Teores máximos de resíduos para os pesticidas (LMR). Estes pesticidas podem ser verificados site do Ministério da Indústria, Turismo e Comércio ([http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-databaseredirect/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-databaseredirect/index_en.htm)) - Regulamento (CE) 396/2005, de 23 de Fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e suas alterações;

Regulamento (CE) 1935/2004, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, Regulamento (UE) 10/2011, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos e RD 866/2008; não contém ftalatos;

Regulamento (CE) nr. 1333/2008, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares;

Regulamento da Comissão (UE) 231/2012, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares, enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) nr. 1333/2008;

Codex Stan 192-1995;

Regulamento (CE) nr. 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios;

Regulamento (CE) nr. 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a autoridade europeia para a segurança dos alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;

Regulamento (CE) nr.1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de julho de 2003, que altera o Regulamento (CE) nr. 178/2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a autoridade europeia para a segurança dos alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;

Diretiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios;

JEFCA 52/8;

Food Chemicals Codex, versão atual;

US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85.

*Este documento é uma cópia fiel da ficha técnica enviada pelo n/ fornecedor.*