

Fiche technique

Caramel P32 (E150c)



1. Description

Ammonia Caramel - liquide brun foncé préparé par un traitement avec chaleur des glucides en présence des composants d'ammonium (en accord avec les réglementations 1333/2008/EC & 2008/128/EC).

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

2. Ingrédients

Couleur : caramel E150c

3. Origine

Maïs

4. Propriétés

Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Densité	1.255	1.290		kg/dm ³ 20°C	BSCH014B
Viscosité			1500	cps 20°C	BSCH041
Couleur			32000	EBC (CIE)	BSCH027
Couleur (530 nm)	0.360	0.400		abs 0,1% 530 nm	BSCH021C
Couleur (610 nm)	0.130	0.150		abs 0,1% 610 nm	BSCH021C
SO ₂		10		ppm	BSCH213
pH	3.9	4.6		sol. 1:1	BSCH001
Charge			+		BSCH092
Matière colorante retenue sur DEAE cellulose		50		%	
Matière colorante retenue sur phosphoryl cellulose	50			%	
4-methylimidazole		250		mg/kg (expressed on colour basis)	
2-acetyl-4-tetrahydroxy-butylimidazole		10		mg/kg (expressed on colour basis)	
Azote ammoniacal		0.3		% (expressed on colour basis)	
Total soufre		0.2		% (expressed on colour basis)	
Total azote	0.7	3.3		% (expressed on colour basis)	
Rapport d'absorption de la couleur retenue sur phosphoryl cellulose	13	35			
Arsenic		1		ppm	AAS
Plomb		2		ppm	AAS
Mercure		1		ppm	AAS
Cadmium		1		ppm	AAS
Métaux lourds		25		ppm	

Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	200		/10 ml	
Levures	10		/10 ml	
Moisissures	10		/10 ml	



5. Valeurs nutritionnelles

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)

Valeur énergétique	65	kcal
Valeur énergétique	273	kJ
Protéines totales	0	g
Glucides totales	16.1	g
Glucides disponibles	16.1	g
Sucres	16.1	g
Polyols	0	g
Amidon	0	g
Sodium	30	mg
Total matières grasses	0	g
Fibres	0	g

6. Durée de vie

12 mois à partir de la date de fabrication dans les conditions de conservation recommandées.

7. Stockage

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Optimal</u>
Température °C			20
Humidité %		nvt/na	
Conseils de conservation	Conservé dans l'emballage d'origine dans un endroit sec et propre. Le principe de gestion du stock applicable doit être premier entré, premier sorti.		

8. Emballage

Bidon 25 kg; conteneur 1000 kg

9. Garanties de qualité

Déclaration non-OGM	Le fabricant confirme que ce produit ne contient, ni ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés. Par conséquent, les produits ne sont pas soumis à étiquetage en accord avec les réglementations 1829/2003/EC et 1830/2003/EC.
Déclaration de non-ionisation	Ni ce produit, ni ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement par ionisation lors du processus de fabrication.
Sécurité alimentaire	Belgosuc N.V. est certifié FSSC 22000 (incl. ISO 22000 + PAS 220).

L'information n'est fournie qu'à titre informatif. Belgosuc N.V. et la Malterie du Château S. A. déclinent toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait en être faite.