

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Color Caramelo Líquido Double Strenght Type IV

Descripción:

El Color Caramelo ha sido ampliamente utilizado en la industria de alimentos en general, especialmente en la producción de bebidas.

Especificaciones:

1. Colour:	Dark Brown Black
2. Odour:	Burnt Sugar
3. Consistency:	Free Flowing Liquid
4. Solubility in water:	All parts soluble in water
5. pH @ 20° C :	2.5 to 4.0
6. Specific Gravity@20°C:	1.24 to 1.270
7. Colour Strength:	0.240 to 0.275 (O.D. @ 610nm of 0.1% soln)
8. Colloidal Charge:	Negative
9. Viscosity (@20°C) cps:	Less than 200
10. Total Solid Content(%):	40 to 75
11. Acid Stability:	Stable
12. Total Nitrogen:	0.5 – 7.5%
13. Total Sulfur:	1.4 – 10.0 %
14. Sulfur Dioxide:	Max. 0.5 %
15. 4 Methyl Immidazol (4-Mel):	Max. 250 Mg/Kg (on equivalent colour basis)
16. Copper (as Cu):	Max. 15 mg/Kg
17. Arsenic:	Max. 1 Mg/Kg
18. Lead:	Max. 2 Mg/Kg
19. Mercury:	Max. 0.1 ppm
20. Heavy Metals:	Max. 25 Mg/Kg
21. Ammonical Nitrogen % by mass:	Max. 2.8 %
22. Standard Plate Count/g:	Less than 100/g

COPROQUIM S.A.

Dirección: Km 11.5 vía Daule, Parque California 2

Teléfono: 04-6015370

Correo: rramirez@coproquim.com ; ventas@coproquim.com

www.coproquim.com

Guayaquil - Ecuador

23. E.Coli /g:	Absent
24. Salmonella/25 g:	Absent
25. Yeast & Mould:	Max. 10 Cfu/g
26. Shelf Life& Storage Condition:	24 Months under the storage conditions
27. Packaging:	As Per Customer Requirement.

Empaque:

Tambores de 250 kg o Canecas de 25 Kg.

Almacenamiento:

El Color Caramelo debe almacenarse en un ambiente ambiente fresco y seco. Evite altas temperaturas y contacto directo con la luz solar.

Duración:

La vida útil de este producto es de 2 años a partir de la fecha de fabricación si se almacena en condiciones de temperatura ambiente. El producto debe reevaluarse si excede la fecha de vencimiento.