 Alimentos Bacigalupo S. A	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Revisión Nº:	Código:
		01	E-PRO-06
	Especificaciones Técnicas De Producto Terminado	Fecha de Revisión:	Página:
		Dic-2013	1 de 2

Colorante caramelo AB N°11

1) Definición

Se entiende por Colorante Caramelo AB N°11 al Colorante Caramelo elaborado a partir de la caramelización del Azúcar Común y agua de elaboración (que cumple con CAA Capítulo XII, Art 982/985) y concentración mediante procesos tecnológicamente adecuados.

El producto es un colorante de uso alimentario que cumple lo definido en CAA Capítulo XVIII, Aditivos.

N° INS CODEX: INS 150a

2) Referencias

- Código Alimentario Argentino, Capítulo XVIII, Artículo 1398
- Food Chemicals Codex

3) Características Sensoriales

. Aspecto: Líquido brillante de alta viscosidad

Color: Marrón rojizo intenso

Aroma: Débil olor característico


Sabor: Dulce, caramelo característico con notas amargas características.

4) Características Fisicoquímicas

Característica	Unidad	MIN	MAX	Método	Frecuencia de análisis
pH		2.1	3.1	pHmetro membrana de vidrio	Por elaboración
Densidad	g/cm ³	1.30	1.45	Densímetro	Por elaboración
Absorbancia (500 nm)		0.826	0.845	En solución al 0.1% P/V	Por elaboración

5) Vida útil

En condiciones normales de manipuleo y conservación el producto se mantiene inalterable por 24 meses.

 Alimentos Bacigalupo S. A	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Revisión N°:	Código:
		01	E-PRO-06
	Especificaciones Técnicas De Producto Terminado	Fecha de Revisión:	Página:
		Dic-2013	2 de 2

6) Transporte

El transporte debe ser el adecuado para preservar la integridad y la calidad del producto y empaque.

Transporte a granel en tanques de acero inoxidable.

7) Almacenamiento

Mantener en tanques de acero inoxidable bien cerrado, en lugares secos y frescos.

8) Rotulado

El producto se entrega con su correspondiente protocolo de análisis.

Control de Cambios

Rev.	Fecha	Motivo del Cambio
00		Primera versión