 Alimentos Bacigalupo S. A	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Revisión N°:	Código:
		01	E-PRO-08
	Especificaciones Técnicas De Producto Terminado	Fecha de Revisión:	Página:
		10/11/12	1 de 3

Colorante caramelo ABN° 15 C

1) Definición

Se entiende por Colorante Caramelo ABN° 15 C al Colorante Caramelo elaborado a partir de la caramelización del Azúcar Común Tipo A TABACAL 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		3.2	3.5	En solución al 1% P/V	Por elaboración
Absorbancia (610 nm)		0.03	0.05	En solución al 0.1% P/V	Por elaboración
% Transmitancia (610 nm)	%	91	93	En solución al 0.1% P/V	Por elaboración
Densidad	g/ml	1.30	1.35		Por elaboración

5) Metales Pesados y otras Impurezas (debe cumplir CAA Cap XVIII)

Metales	Mg/Kg	-	40	Absorción	Anual
---------	-------	---	----	-----------	-------

 Alimentos Bacigalupo S. A	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Revisión N°:	Código:
		01	E-PRO-08
	Especificaciones Técnicas De Producto Terminado	Fecha de Revisión:	Página:
		10/11/12	2 de 3

Pesados como Pb				Atómica	
Plomo como Pb	mg/kg	-	10	Absorción Atómica	Anual
Arsénico como As	mg/kg	-	3	Absorción Atómica	Anual
Hierro como Fe mg/	Mg/Kg	-	50	Absorción Atómica	Anual
Cobre como Cu mg/kg	Mg/kg	-	50	Absorción Atómica	Anual
Selenio	Mg/kg	-	30	Absorción Atómica	Anual

6) Vida útil

En condiciones normales de manipuleo y conservación el producto se mantiene inalterable por 12 meses.

7) 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.

8) Almacenamiento


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

9) Rotulado

El producto se entrega con su correspondiente protocolo de análisis.

Control de Cambios

Rev.	Fecha	Motivo del Cambio
00		Primera versión

 Alimentos Bacigalupo S. A	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Revisión Nº:	Código:
		01	E-PRO-08
	Especificaciones Técnicas De Producto Terminado	Fecha de Revisión:	Página:
		10/11/12	3 de 3

Desarrollado por:

Aprobado por:

Página 3 de 3

Fecha

Fecha
