

Spécification du produit

Art. No : 65010
Désignation : Colorant Couleur de sucre E150d liquide type 112
Application : Dosage selon le goût
Conditions de stockage : Conserver au sec, fermé, à l'abri de la chaleur et de la lumière. **Durée de conservation minimale :** 24 mois à compter de la date de production **Recommandation de consommation après ouverture :**

-

Recommandation de déclaration : E150d Sulfite d'ammonium caramel

Allergènes: sulfite 500 ppm

Profil gustatif : Typique

Processus de production : Le caramel au sulfite d'ammonium est produit par chauffage contrôlé d'hydrates de carbone (édulcorants à valeur énergétique disponibles dans le commerce, tels que les sirops de glucose, le saccharose et/ou le sucre inverti et le dextrose) avec ou sans acides ou bases alcalins et avec addition de composés de sulfite et d'ammonium (acide sulfureux, sulfite de potassium, bisulfite de potassium, sulfite de sodium, bisulfite de sodium, hydroxyde d'ammonium, carbonate d'ammonium, hydrogénocarbonate d'ammonium, phosphate d'ammonium, sulfate d'ammonium, sulfite d'ammonium et hydrogénosulfite d'ammonium).

Description du produit :

Classe de couleur : IV

Conformité aux normes : Règlements européens 1333/2008 et 1129/2011

GVO (1829/2003/EG,

1830/2003/CE) : Sans OGM

l'origine : UE

Intensité de la couleur¹ : 25,000-28,000 °EBC

Intensité de couleur à 610nm² : 0.1-0.12

pH : 2.70-3.50

Extrait : 272-278 l°/kg

Teneur en sulfites : Typique 500 ppm³

Valeurs nutritives dans 100 g : Valeur énergétique [kcal] 140

Matière grasse [g]	0
- Dont acides gras saturés [g].	0
Glucides [g]	70
- Dont sucre [g]	35
Protéines [g]	0
Sodium [g]	1.5

Formes d'alimentation / -informations Convient au casher
convient au régime halal

1 (absorption x 1000) d'une solution à 0,1% (w/V) dans l'eau dans une cellule de 10mm à 530nm

2 Absorption d'une solution à 0,1% (w/V) dans l'eau dans une cellule de 10mm à 610nm

3 Max. autorisé : 2300ppm (Food chemical codex)

Les informations nutritionnelles sont des valeurs moyennes non contraignantes, basées sur les analyses et les valeurs des ingrédients ainsi que sur des données généralement acceptées. Elles se réfèrent à la date de vente du produit et n'ont pas valeur de garantie de qualité. La teneur en sel est due à la présence de sodium naturel et ajouté, conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011.

Les produits naturels sont soumis à des variations qualitatives dues aux conditions météorologiques, aux récoltes et aux cultures.

De légères variations de couleur, d'odeur, de taille, de forme, de texture et de consistance ne peuvent donc pas être totalement exclues et ne peuvent pas servir de base à des réclamations.

Nous sommes très conscients de notre responsabilité vis-à-vis de nos clients en ce qui concerne les substances déclenchant des allergies et des intolérances. Nous en tenons compte grâce à un système informatisé de gestion des matières premières dans des installations fermées ultramodernes, uniques en leur genre dans le secteur. Cela nous permet de fabriquer des produits au niveau technique le plus élevé possible. Néanmoins, si l'on considère sérieusement la situation, une contamination croisée avec des traces de substances allergènes selon l'annexe 2 du règlement (UE) 1169/2011 LMIV ne peut pas être totalement exclue.

La durée de conservation minimale du produit est définie conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, article 2, paragraphe 2, point r), et est

MOGUNTIA FOOD GROUP • WWW.MOGUNTIA.COM



Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
 Tel: 0800/MOGUNTIA • FAX: +49 6131 583658
 e-mail: moguntia@moguntia.de



Perlmöoser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl
 Tel: +43 5332 85550 992 • FAX: +43 5332 85550 35
 e-mail: moguntia@moguntia.at



Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH
 Tel.: +41 43 8338866 • Fax: +41 43 8338860
 e-mail: moguntia@moguntia.ch

indiquée par rapport aux conditions de stockage indiquées dans l'emballage fermé, sous réserve des indications relatives aux variations naturelles de qualité. Tous les

Les données physiques/chimiques mentionnées ci-dessus sont des valeurs moyennes et n'ont pas valeur de garantie quant aux propriétés. Elles sont sans engagement et ne constituent pas une base pour des revendications en matière de garantie ou de responsabilité du fait des produits. Cette spécification ne remplace pas le contrôle d'entrée des marchandises effectué par l'acheteur. Le produit est conforme à la législation européenne sur les denrées alimentaires en vigueur. 09.11.2020 14:23:30 - N° d'art. : 65010