

 PROBAMEX	ESPECIFICACIÓN DE COLOR CARAMELO TIPO K2 DOBLE FUERZA LÍQUIDO 01 AZURBIN	CÓDIGO	PC.ES.11
		No. DE REVISIÓN	10
		FECHA DE ELABORACIÓN	10-02-2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN

Caramelo obtenido mediante un tratamiento térmico controlado de hidratos de carbono, con o sin ácidos o álcalis en presencia de compuestos sulfiticos.

El color caramelo es un material amorfo, esencialmente un agregado coloidal que es dispersible en agua, parcialmente dispersible en soluciones agua-alcohol y libre de tóxicos y materiales extraños. Color caramelo clase IV, caramelo de sulfito amónico, INS No. 150d, E150d, No. Cas: [8028-89-5], EINECS/ELINCS/EC 232-435-9.

2. ENVASE

1. Tambor de polietileno de 270 kg.
2. Porrones de polietileno de alta densidad con capacidad máxima de 25 kg.
3. A granel
4. Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de producción, indicaciones de seguridad en el manejo y almacenamiento.

3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

Temperatura ambiente. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacén cerrado, temperatura ambiente de 20 a 25°C y protegido de la intemperie y el polvo.

5. VIDA UTIL: 12 meses

6. TIPO DE MUESTREO: De acuerdo con el procedimiento AG.PR.07

7. ESPECIFICACIONES

	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	NA	NA	NA	1.-JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), FAO JECFA Monographs 11 (2011). 2.- Food Chemical Codex.
Fisicoquímicos	2.8 a 3.3	CC.IN.06	pH directo	
	30 a 32 °Be	CC.IN.03	°Baume a 20°C,	
	0.23 a 0.250	CC.IN.07	Color, Absorbancia 610nm Sol 0.1%	
	Máximo 250 cps	CC.IN.27	Viscosidad, 25° C	
	1.2609 a 1.2887 g/ml	CC.IN.01	Densidad a 20 °C	
	≤ 2000 ppm	Análisis externo anual	Sulfitos ^{1, 3}	
	≤ 20 ppm	Análisis externo anual	Fierro	
	≤ 10 ppm	Análisis externo anual	Cobre	
	≤ 1ppm	Análisis externo anual	Arsénico ¹	
	≤ 0.1 ppm	Análisis externo anual	Mercurio ²	
	≤ 2 ppm	Análisis externo anual	Plomo ¹	
Microbiológicos	≤ 30 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta estándar	
	Ausencia	MI.IN.02	Coliformes totales	
	≤ 20 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	

Nota:

Superíndice 1,2: Legislación que menciona el parámetro

Superíndice 3: En equivalentes base color

8. PLAZO DE ANÁLISIS: 3 días

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de color caramelo	Jefe de aseguramiento de calidad	Coordinador de planta

 PROBAMEX	ESPECIFICACIÓN DE COLOR CARAMELO TIPO K2 DOBLE FUERZA LÍQUIDO 01 AZURBIN	CÓDIGO	PC.ES.11
		No. DE REVISIÓN	10
		FECHA DE ELABORACIÓN	10/02/2025
		PÁGINA	2 DE 2

9. USOS DEL PRODUCTO

Aplicado a productos de panificación, bebidas, saborizantes, sazónadores y salsas, productos de confitería, alimentos para mascotas, pastas, cereales y proteína texturizada.

10. ACTUALIZACIONES

FECHA	CAMBIOS
20-04-2010	Actualización de puestos según organigrama.
07-09-2010	Cambio de especificación de Herdez
21-06-2011	Modificación de unidades en parámetros microbiológicos.
08-02-2013	Modificación de parámetros de arsénico y plomo.
05-07-2014	Se modifica nombre de la especificación. Se actualiza logo.
03-12-2014	Se modifica peso neto del tambor de lámina de 265 kg a 250 kg.
01-02-2017	Se actualiza presentación y peso neto de tambor de polietileno . Se elimina tambor de lamina. Se elimina parámetro de Carga coloidal y Estabilidad acida e Insolubles.
08-04-2022	Se actualizan puestos según organigrama. Se actualiza plazo de análisis a 3 días. Se añade leyenda de legislación aplicable.
15-05-2023	Se añade parámetro de sulfitos, se modifica cuadro de firmas
10/02/2025	Se actualiza logo, se actualizan puestos según organigrama. Se agrega rango de temperatura de almacenamiento, de 20 a 25 °C