

 PROBAMEX®	COLOR CARAMELO K2 DF POLVO PH5	CÓDIGO	PS.ES.40
		No. DE REVISIÓN	9
		FECHA DE ELABORACIÓN	21/01/2025
		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 sulfúricos y posteriormente es sometido a un proceso de secado por aspersión.

2. ENVASE:

Sacos de papel Kraft de 25 Kg con tres capas con bolsa interior de polietileno **calibre 300**, dependiendo de las características especificadas por cada cliente en particular.

Cada envase deberá identificarse con el nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de producción, fecha de caducidad.

3. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

Temperatura ambiente entre 20°C y 25°C. Evitar cualquier posibilidad de contaminación.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

En lugar fresco, seco y limpio protegido de la luz solar directa, mantener el envase perfectamente cerrado

5. VIDA UTIL: 12 meses

6. TIPO DE MUESTREO: De acuerdo al procedimiento, AG.PR.07

7. ESPECIFICACIONES:

Propiedades	Especificación y unidad	Método de prueba	Parámetro	Legislación aplicable
Sensoriales	De acuerdo al patrón	NA	Análisis organoléptico (olor y sabor)	N/A
Fisicoquímicos	Máximo 5%	CC.IN.09	Humedad	NOM-F-317-S-1978 NOM-116-SSA1-1994 NOM-211-SSA1-2002
	4.8 - 5.3	CC.IN.06	pH solución al 10%	
	0.425 – 0.47	CC.IN.07	Absorbancia a 610 nm. Solución al 0.1 %	
	0.5 – 0.79 g/ml	CC.IN.68	Densidad aparente en caída libre	
	0.722 – 0.883 g/ml	CC.IN.68	Densidad aparente compactada	
	Papel filtro 40 micrones	-	Filtración	NOM-117-SSA1-1994
	≤ 20 ppm	Externo	Fierro	
	≤ 10 ppm	Externo	Cobre	
	≤ 1 ppm	Externo	Arsénico	
	≤ 0.1 ppm	Externo	Mercurio	
	≤ 2000 ppm	Externo	Sulfitos (equivalentes base color)	
	≤ 2 ppm	Externo	Plomo	
Microbiológicos	≤ 100 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta estándar	NOM-092-SSA1-1994 NOM-110-SSA1-1994 NOM-111-SSA1-1994 NOM-112-SSA1-1994 NOM-113-SSA1-1994 NOM-210-SSA1-2014
	Ausencia	MI.IN.02	Coliformes totales	
	≤ 20 UFC/g	MI.IN.03	Hongos y levaduras	
	Negativo	MI.IN.04	Salmonella sp en 25 g	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de Secado	Jefe de aseguramiento de calidad	Coordinador de planta

 PROBAMEX®	COLOR CARAMELO K2 DF POLVO PH5	CÓDIGO	PS.ES.40
		No. DE REVISIÓN	9
		FECHA DE ELABORACIÓN	21/01/2025
		PÁGINA	2 DE 2

8. PLAZO DE ANÁLISIS: 3 días

9. USOS DEL PRODUCTO:

Se utiliza como ingrediente alimenticio.

10. PAIS DE ORIGEN:

MÉXICO

11. ACTUALIZACIONES:

FECHA	CAMBIOS
23-04-2010	Revisión del documento. Correcciones de referencias de instructivos de métodos de prueba. Eliminación del parámetro de Hue Index, partículas ferrosas y se añade el análisis organoléptico. Se eliminan parámetros porque no afectan los requisitos del cliente. Correcciones de referencias de instructivos de métodos de prueba. Modificación de código por cambio de área de control.
06-11-2012	Modificación del parámetro de humedad. Eliminación del gramaje en sacos kraft.
02-10-2015	Modificación de logo de Probamex. Modificación de los parámetros de arsénico y plomo por cambios en el CODEX.
28-09-2016	Adición del parámetro de sulfitos.
09-01-2017	Modificación de parámetros de envasado
24-09-2022	Cambio en los nombres de responsables. Cambio de logotipo. Se adiciona envasado de C-300. Se adiciona columna de legislación.
24-05-2023	Cambio en los nombres de responsables. Separación de pH 3 y pH 5 en polvo.
02-10-2023	Del punto 7, se eliminan cenizas(CTE), la densidad aparente compactada, azúcares reductores
21/01/2025	Actualización de logotipo, 2. Envase: se elimina el envase en bolsa de calibre 200, 3. Condiciones de transporte: aclaración a lo que refiere como temperatura ambiente, 4. Condiciones de almacenamiento cambio de la palabra polvo por limpio, 7. Especificaciones: adición de las normativas aplicables y análisis de salmonella en microbiológicos, 8. Plazo de análisis: Se reduce el plazo de análisis, se agrega punto 10. País de origen y las actualizaciones quedan en el punto 11.