

 PROBAMEX	ESPECIFICACIÓN DE COLOR CARAMELO TIPO A 01 AZURBIN	CÓDIGO	PC.ES.04
		No. DE REVISIÓN	10
		FECHA DE ELABORACIÓN	10/02/2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN

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

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 III, caramelo amónico, INS No. 150c, E150c, 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 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 de 20 a 25°C y protegido de la intemperie y el polvo.

5. VIDA UTIL: 12 meses

6. TIPO DE MUESTREO: De acuerdo al 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	0.210 a 0.260	CC.IN.07	Color (absorbancia, Sol, 0.1% p/v, 560 nm)	
	4.0 a 5.0	CC.IN.06	pH directo	
	29 a 31 °Be	CC.IN.03	° Baume a 20°C	
	Máximo 250 ppm	CC.IN.37	Insolubles	
	Máximo 2.5%	Análisis externo anual	Cenizas	
	Máximo 200 cps	CC.IN.27	Viscosidad, 25° C	
	1.248 a 1.2719 g/ml	CC.IN.01	Densidad a 20 °C	
	≤ 20 ppm	Análisis externo anual	Hierro	
	≤ 10 ppm	Análisis externo anual	Cobre	
	≤ 0.1 ppm	Análisis externo anual	Mercurio ²	
Microbiológicos	≤ 1ppm	Análisis externo anual	Arsénico ¹	
	≤ 2 ppm	Análisis externo anual	Plomo ¹	
	≤ 30 UFC/g	MI.IN.01	Cuenta estándar	
	≤ 10 UFC/g	MI.IN.02	Coliformes totales	
	≤ 20 UFCg	MI.IN.03	Hongos y levaduras	

Nota:

Superíndice 1,2: Legislación que menciona el parámetro

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 A 01 AZURBIN	CÓDIGO	PC.ES.04
		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, sazonzadores 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.
21-06-2011	Modificación de unidades en parámetros microbiológicos. Se elimina parámetro de levadura silvestre.
21-05-2012	Modificación en el parámetro de arsénico.
01-09-2012	Se anexan parámetros de color para otros clientes. Se modifican los parámetros de plomo y arsénico.
08-04-2014	Se elimina la especificación para Deiman.
05-07-2014	Se modifica nombre de la especificación. Se actualiza logo.
13-12-2014	Se modifica peso neto de los tambores de lámina de 260 kg a 250 kg.
01-02-2017	Se actualiza presentación y peso neto de tambor de polietileno . Se elimina tambor de lámina. Se elimina análisis de carga coloidal. Análisis de cenizas se realiza por laboratorio externo, de manera anual.
08-04-2022	Se elimina parámetro de Hue Index. Se actualizan puestos según organigrama. Se actualiza plazo de análisis a 3 días. Se añade leyenda de legislación aplicable.
10/02/2025	Se actualiza logo, se actualizan puestos según organigrama. Se agrega rango de temperatura de almacenamiento, de 20 a 25 °C.