

 PROBAMEX	ESPECIFICACIÓN DE AZÚCAR CARAMELIZADA 03 AZUQUEM	CÓDIGO	PC.ES.03
		No. DE REVISIÓN	5
		FECHA DE ELABORACIÓN	10/02/2025
		PÁGINA	1 DE 2

1. DESCRIPCIÓN

Caramelo natural obtenido mediante tratamiento térmico controlado de hidratos de carbono en presencia de un ácido o un álcali.

Es esencialmente un agregado coloidal que es dispersible en agua; parcialmente dispersible en soluciones agua-alcohol y libre de tóxicos y/o materia extraña.

2. ENVASE

1. Porrones de polietileno de alta densidad con capacidad máxima de 25 kg. o tambores de plástico abierto con doble bolsa interna de polietileno de baja densidad cal 400.de 250 kg.
2. 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	
Fisicoquímicos	Mínimo 68	CC.IN.02	Contenido de sólidos, 20 °C, ° Brix	1.-JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), FAO JECFA Monographs 11 (2011). 2.- Food Chemical Codex.
	0.10 a 0.20	CC.IN.07	Color, Absorbancia, Sol, 0.1% p/v, 550 nm	
	1.0290 a 1.3500	CC.IN.02	Densidad a 20 °C	
	2.0 a 4.0	CC.IN.06	pH directo	
	0.040 a 0.100	CC.IN.07	Color, Absorbancia, Sol, 0.1% p/v, 610 nm	
	≤ 1ppm	Análisis externo anual	Arsénico ¹	
	≤ 0.1ppm	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

8. PLAZO DE ANÁLISIS: 3 días

9. USOS DEL PRODUCTO

Utilizado como ingrediente alimenticio.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Supervisor de producción de color caramelo	Jefe de Aseguramiento de Calidad	Coordinador de planta

 PROBAMEX	ESPECIFICACIÓN DE AZÚCAR CARMELIZADA 03 AZUQUEM	CÓDIGO	PC.ES.03
		No. DE REVISIÓN	5
		FECHA DE ELABORACIÓN	10/02/2025
		PÁGINA	2 DE 2

10. ACTUALIZACIONES

FECHA	CAMBIOS
20-04-2010	Actualización de puestos según organigrama. Adición de especificación de densidad.
21-06-2011	Modificación de unidades en parámetros microbiológicos.
05-07-2014	Se modifica nombre de la especificación. Se actualiza logo.
08-04-2022	Se actualiza logo. Se actualizan puestos según organigrama. Se añaden especificaciones de metales pesados. Se añade leyenda de legislación aplicable. Se actualiza plazo de análisis a 3 días.
10/02/2025	Se actualiza logo, se actualizan puestos según organigrama. Se elimina presentación en tambor de lámina reciclado. Se agrega rango de temperatura de almacenamiento, de 20 a 25 °C