

|                                                                                                   |                                                                 |                      |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------|------------|
|  <b>PROBAMEX</b> | <b>ESPECIFICACIÓN DE<br/>AZÚCAR CARAMELIZADA<br/>02 AZUQUEM</b> | CÓDIGO               | PC.ES.02   |
|                                                                                                   |                                                                 | No. DE REVISIÓN      | 6          |
|                                                                                                   |                                                                 | 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. Tambores de Plástico con tapa de 250 kg, con doble bolsa interior de polietileno de baja densidad calibre 400 o porrones de alta densidad de 25 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                                      | 1.- JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), FAO JECFA Monographs 11 (2011). |
| Fisicoquímicos  | 65 a 73.8               | CC.IN.02               | Contenido de sólidos, 20 °C, ° Brix     |                                                                                               |
|                 | 0.22 a 0.28             | CC.IN.07               | Color, Absorbancia, Sol, 1% p/v, 560 nm |                                                                                               |
|                 | 3.0 a 4.0               | CC.IN.06               | pH directo                              |                                                                                               |
|                 | ≤ 1ppm                  | Análisis externo anual | Arsénico <sup>1</sup>                   |                                                                                               |
|                 | ≤ 0.1ppm                | Análisis externo anual | Mercurio <sup>2</sup>                   |                                                                                               |
| Microbiológicos | ≤ 2 ppm                 | Análisis externo anual | Plomo <sup>1</sup>                      | 2.- Food Chemical Codex.                                                                      |
|                 | ≤ 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 para la elaboración de productos de confitería.

|                                            |                                  |                       |
|--------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| ELABORÓ                                    | REVISÓ                           | APROBÓ                |
| Supervisor de producción de color caramelo | Jefe de Aseguramiento de Calidad | Coordinador de Planta |

|                                                                                                   |                                                                |                      |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|------------|
|  <b>PROBAMEX</b> | <b>ESPECIFICACIÓN DE<br/>AZÚCAR CARMELIZADA<br/>02 AZUQUEM</b> | CÓDIGO               | PC.ES.02   |
|                                                                                                   |                                                                | No. DE REVISIÓN      | 6          |
|                                                                                                   |                                                                | FECHA DE ELABORACIÓN | 10/02/2025 |
|                                                                                                   |                                                                | PÁGINA               | 2 DE 2     |

## 10. ACTUALIZACIONES

| FECHA      | CAMBIOS                                                                                                                                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20-04-2010 | Actualización de puestos según organigrama                                                                                                                                                     |
| 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. |
| 02/05/2024 | Se elimina presentación tambor de lámina de reuso, sustituyendo por tambor de Plástico con tapa.                                                                                               |
| 10/02/2025 | Se actualiza logo, se actualizan puestos según organigrama. Se agrega rango de temperatura de almacenamiento, de 20 a 25 °C                                                                    |