CABARRIA IQA S.A.S. Soluciones Industriales	**CONTROL DE CALIDAD E INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**	Código: Q-CC-FT-105
	CONTROL DE CALIDAD	Versión: 07
	FICHA TÉCNICA COLOR CARAMELO AP-2000-V	Fecha de Aprobación: 2020-08-10
		Página 1 de 1

1. OBJETO

Esta ficha establece los Requisitos y Especificaciones que debe cumplir todo Producto en CABARRIA IQA S.A.S.

2. ALCANCE

Aplica para el Color Caramelo AP-2000-V

NOMBRE COMERCIAL	COLOR CARAMELO AP-2000-V
NOMBRE (S) TÉCNICO (S)	COLOR CARAMELO, E - 150 D, CLASE IV
COLOR INDEX	NATURAL BROWN 10
FABRICANTE	CABARRIA IQA S.A.S.
PROCEDENCIA	COLOMBIA
USOS	INDUSTRIA ALIMENTICIA, LICORES Y FARMACÉUTICA.
APLICACIONES	**Productos Horneados:** Panes, tortas, bizcochos y en general aplicaciones en panadería y pastelería. **Extensor o resaltador de**: Cacao, Chocolate, Café, Té, extractos de saborizantes y dulces. **Sabores, Condimentos y Salsas:** Salsa BBQ, Salsa de soya, Salsa de pescado, Salsas en general y Bases para salsas, Frotación de Carnes, Revestimiento en aves, Mezcla de condimentos, Proteína vegetal texturizada, proteína vegetal hidrolizada y Vinagres. **Bebidas:** Cervezas, Maltas, Refrescos, Bebidas carbonatadas, Jugos, Té líquido, Limonadas, Productos lácteos y Helados. **Licores:** Whisky, Brandy, Rones y Vinos entre otros.
DESCRIPCIÓN	El Color Caramelo es un material de color marrón oscuro que resulta del tratamiento térmico cuidadosamente controlado de hidratos de carbono de calidad alimentaria. El Color Caramelo está definido y regulado como aditivo colorante alimentario. En los Estados Unidos está cubierto por el reglamento de aditivo de color, definido en el Título 21 CFR Sec. 73.85 y GRAS (21 CFR 182.1235) La cantidad de Color Caramelo que puede ser utilizada en los alimentos está definido según indique las BPM. El Color Caramelo cumple con los requisitos establecidos por FCC, JECFA, OMS, EU y Codex Alimentarius.
CERTIFICACIÓN	Kosher

CARACTERÍSTICA DE CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
APARIENCIA	Líquido viscoso de color café oscuro	Q-CC-MA-014 Núm. 3.1
APARIENCIA EN SOLUCIÓN	Líquido traslúcido de color café brillante, libre de partículas extrañas	
OLOR	Característico	Q-CC-MA-014 Núm. 3.2
SABOR	Característico	
ESTABILIDAD EN MEZCLA ETANOL AGUA	Solución completamente traslúcida	Q-CC-MA-014 Núm. 3.3
ABSORBANCIA AL ESPECTRO VISIBLE EN SOLUCIÓN ACUOSA AL 0.4% (590nm)	0.650 - 0.690	Q-CC-MA-014 Núm. 3.4
PODER TINTORIAL:SOLUCIÓN ACUOSA AL 0.1% (560nm)	0.235 - 0.265	Q-CC-MA-014 Núm. 3.5.1
INTENSIDAD DE COLOR: SOLUCIÓN ACUOSA AL 0.1% (610nm)	0.130 - 0.150	Q-CC-MA-014 Núm. 3.5.2
GRAVEDAD ESPECIFICA a 20°C	1.2800 - 1.3100	Q-CC-MA-014 Núm. 3.6
pH (Directo) a 20°C	2.8 - 3.4	Q-CC-MA-014 Núm. 3.7
VISCOSIDAD Brookfield LVT No.1 /12 rpm	Máximo 600 cP	Q-CC-MA-014 Núm. 3.8
ESTABILIDAD AL ACIDO TANICO	Solución completamente traslúcida	Q-CC-MA-014 Núm. 3.9
ESTABILIDAD AL ACIDO CLORHIDRICO	Solución completamente traslúcida	Q-CC-MA-014 Núm. 3.10
GRASA	Ausente	Q-CC-MA-014 Núm. 3.11
SOLIDOS TOTALES	Mínimo 60.0%	Q-CC-MA-014 Núm. 3.12
*CENIZAS SULFATADAS	Máximo 8.0%	Q-CC-MA-014 Núm. 3.24
*METALES PESADOS	Máximo 10 ppm	Q-CC-MA-014 Núm. 3.25
PLOMO	Máximo 2 mg / kg	** FOOD CHEMICAL CODEX. Sixth Edition
ARSENICO	Máximo 1 mg / kg	
MERCURIO	Máximo 0.1 mg / kg	
NITROGENO AMONIACAL	Máximo 2.8 %	
NITROGENO TOTAL	Máximo 3.3 %	
SULFURO TOTAL	Máximo 3.5 %	
DIOXIDO DE SULFURO (AOAC 990.28)	Máximo 0.2 %	
***4-METHYLIMIDAZOLE	Máximo 250 mg/kg en una base equivalente de color al 0.1%	GC-FID - JECFA
***MICROBIOLÓGICO**		Q-CC-MA-014 Núm. 3.31
RECUENTO TOTAL EN PLACA	Máximo 100 UFC/g	
RECUENTO HONGOS Y LEVADURAS	Máximo 10 UFC/g	
E. coli	Ausente/ g	
Salmonella spp.	Ausente/ 25 g	

INSPECCIÓN	Detección de Sustancias y/o elementos extraños al producto y material de empaque.
CONDICIONES DE MUESTREO	Tomar una muestra de 500 g del tanque. En caso de encontrarse el producto empacado muestrear la raíz cuadrada del número de recipientes + 1.
PRECAUCIONES DE MANEJO	Usar Casco de Seguridad, Guantes y Uniforme de Dotación.
PRECAUCIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado en recipientes cerrados herméticamente, temperatura ambiente preferiblemente no exceder los 32 ºC. Evitar riesgos de contaminación con otros productos o materiales.
EMPAQUE Y ROTULADO	Garrafas de Polietileno por 5, 25 y 75 kg. Identificado con el Nombre del Producto, Número de Producción, Fecha de Fabricación y Fecha de Vencimiento.
VIDA ÚTIL	18 Meses de vencimiento con fecha programada cumpliendo con Buenas Prácticas de Manufactura. Mantener un nivel de inventario no mayor a un año.
*	Control por monitoreo cada 5 Lotes.
**	Control por monitoreo una vez al año en Laboratorio externo, se reportan los resultados obtenidos del último lote analizado.
***	Control por monitoreo cada 3 años en Laboratorio externo, se reportan los resultados obtenidos del último lote analizado.

ACTUALIZADO:	REVISADO:	APROBADO:
Diego Montaño	David Gómez	Natalia Pastrana Camacho
Analista Control de Calidad	Analista Control de Calidad	Jefe Control de Calidad e Investigación y Desarrollo
(Nombre y cargo)	(Nombre y cargo)	(Nombre y cargo)
Fecha: 2020-08-06	Fecha: 2020-08-07	Fecha: 2020-08-10