

CHEMET Sp. z o.o. ♦ 61-361 Poznań ♦ ul. Starołęcka 40

NIP 781-00-24-987
Regon 008152809

www.chemet.pl
e-mail: chemet@chemet.pl

1. OPIS PRODUKTU

KARME L (ang. Caramel Colour) **AMONIAKALNY** - produkt otrzymywany przez kontrolowane ogrzewanie węglowodanów (dostępnych w handlu środków spożywczych o właściwościach słodzących, posiadających wartość odżywczą, które są monomerami glukozy i fruktozy lub ich polimerami, np. syrop glukozowy, sacharoza, syrop glukozowo-fruktozowy) w obecności katalizatora. W wyniku karmelizacji powstaje płynny, ciemnobrązowy produkt, stanowiący mieszaninę wielorakich związków barwnych i aromatycznych, charakteryzujący się swoistym aromatem, słodko-gorzkałym smakiem z wyczuwalnym lekko kwaśnym posmakiem.

2. ZASTOSOWANIE

Karmel jest uniwersalnym środkiem barwiącym, stosowanym do wyrobów spożywczych i paszowych. Nadaje zabarwienie od żółtego przez czerwonobrązowy do ciemnobrązowego, przy jednoczesnym „zaokrągłaniu” smaku danego produktu. Karmel stosuje się między innymi do napojów bezalkoholowych i alkoholowych, pierników, herbatników, sosów, konserw, przetworów owocowo-warzywnych, wyrobów cukierniczych, lodów, zup i przypraw.

3. CHARAKTERYSTYKA JAKOŚCIOWA

Produkt odpowiada wyróżnikom podanym w obowiązującym Rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r., ustanawiającemu specyfikacje dla dodatków do żywności, wymienionych w załączniku II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz wybranym wyróżnikom zamieszczonym w normie PN-A-74772 „Karmel”.

3.1. Właściwości organoleptyczne:

- a) postać gęsta, syropowata ciecz,
- b) barwa ciemnobrązowa,
- c) zapach charakterystyczny dla karmelu,
- d) smak gorzki z posmakiem słodko-kwaśnym.

3.2. Właściwości fizykochemiczne:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| a) siła barwienia (absorbancja przy długości fali 420 nm) | 0,30 ^{±0,03} |
| b) intensywność barwy (absorbancja przy długości fali 610 nm) | nie mniej niż 60 (lub 0,08÷0,36*) |
| c) stężenie [°Bx] | 70,5 ^{±0,5} |
| d) zawartość cukrów redukujących [%] | nie mniej niż 35 |
| e) wartość pH | 4,2 ^{±0,7} |
| f) zawartość popiołu [%] | nie więcej niż 1,0 |
| g) zawartość azotu ogólnego [%] | nie więcej niż 1,5 (lub 0,7÷3,3*) |
| h) zawartość 4-metyloimidazolu [mg/kg] | nie więcej niż 150 (lub 200*) |
| i) zawartość azotu amoniakalnego [%] | nie więcej niż 0,3* |
| j) próba testowa z kwasem (HCl) | ujemna |

3.3. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia nie może przekraczać:

- a) arsenu : 1 mg/kg
- b) ołowiu : 2 mg/kg
- c) kadmu : 1 mg/kg
- d) rtęci : 1 mg/kg

4. BADANIA

Producent przeprowadza badania pełne raz na rok lub w przypadku zmian w procesie technologicznym. Badania niepełne wykonuje się w każdej partii produkcyjnej.

4.1. Badania pełne

Badania pełne obejmują oznaczenia wg pkt. 3.1; 3.2; 3.3.

4.2. Badania niepełne

Badania niepełne obejmują oznaczenia wg pkt. 3.1; 3.2 a), c), d), e).

5. INFORMACJA ŻYWIENIOWA

Wartość energetyczna w 100 g	:	730 kJ/174 kcal
Węglowodany [%]	:	42
w tym cukry	:	35

GMO - produkt nie zawiera GMO.

Alergeny - produkt nie zawiera składników alergennych.

6. PODSTAWA PRAWNA

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących.
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2010 r. w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych.
- Compendium of Food Additive Specification FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 74th Meeting 2011.
- Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załączniku II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady.

7. PAKOWANIE

Karmel rozlewany jest w następujące opakowania:

- ✓ pojemniki o masie netto 1 kg,
- ✓ wiadra z polipropylenu lub z polietylenu o masie netto 12 lub 40 kg,
- ✓ paleta-pojemniki z HDPE o masie netto od 800 do 1200 kg lub inne pojemniki - w uzgodnieniu z odbiorcą.

8. ETYKIETA

Na opakowaniach umieszcza się etykietę zawierającą następujące dane:

nazwę i adres producenta, oznaczenie produktu, nr normy, masę netto w kg, numer partii, datę minimalnej trwałości poprzedzonej wyrazami „*najlepiej spożyć przed końcem...*”, informację: „*barwnik przeznaczony do produkcji środków spożywczych*”.

9. OKRES PRZYDATNOŚCI I WARUNKI PRZECHOWYWANIA

- Okres przydatności do spożycia - 12 miesięcy od daty produkcji w nieotwartych opakowaniach.
- Warunki przechowywania - w pomieszczeniach magazynowych zamkniętych. Przechowywać w temperaturze pokojowej w szczelnie zamkniętych opakowaniach, chronić przed działaniem światła i powietrza, nie zamrażać. Magazyny powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów i zabezpieczone przed szkodnikami.

Data opracowania: **16.09.2013 r.**

Data aktualizacji: **01.02.2017 r.**

*/ W przeliczeniu na ekwiwalent bazy barwnika, tzn. w przeliczeniu na produkt o intensywności barwy wynoszącej 0,1 jednostek absorbancji.