

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) **NATURALNY** - 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.

2. ZASTOSOWANIE

Karmel naturalny jest dozwoloną substancją dodatkową, stosowaną do barwienia wyrobów spożywczych (np. napoje bezalkoholowe, herbata mrożona), paszowych (np. karma dla zwierząt domowych), używek (np. alkohole), farmaceutycznych. Karmel naturalny odznacza się dobrą stabilnością w alkoholach, dlatego znajduje szerokie zastosowanie w produkcji kolorowych wyrobów alkoholowych, nadając im różne odcienie koloru żółtego. Stosowanie karmelu naturalnego umożliwi uzyskanie koloru od delikatnie żółtego do ciemnobrązowego.

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. Charakterystyka karmelu naturalnego E150a

lp.	Wyróżniki fizykochemiczne	Karmel naturalny	Karmel naturalny extra
1	siła barwienia (absorbancja przy długości fali 420 nm)	0,20 ^{±0,03}	0,30 ^{±0,03}
2	intensywność barwy (absorbancja przy długości fali 610 nm)	0,01±0,12	0,01±0,12
3	stężenie [°Bx]	75,0 ^{±0,5}	75,0 ^{±0,5}
4	zawartość cukrów redukujących [%]	nie mniej niż 40	nie mniej niż 40
5	wartość pH	4,2 ^{±0,7}	4,2 ^{±0,7}
6	zawartość popiołu [%]	nie więcej niż 2,0	nie więcej niż 2,0
7	zawartość azotu ogólnego [%]	nie więcej niż 0,1	nie więcej niż 0,1
8	próba testowa z alkoholem	ujemna	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	:	775 kJ/182 kcal
Węglowodany [%]	:	45
w tym cukry	:	40

GMO - produkt nie zawiera GMO.

Alergeny - produkt nie zawiera składników alergicznych.

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: **27.09.2013 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.