

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Corante de Caramelo Pó Grau Alimentício

Funcionalidade

Corante carregado negativamente compatível com taninos e extratos vegetais, conferindo cor desejada sem precipitação e turbidez.

Obtenção

Caramelização de carboidratos pelo processo sulfito-amônia

Descrição do Produto

Pó castanho, de odor característico e sabor adocicado.

Especificações

Físico-químicas

Poder Corante	0,5 ~ 0,6
Umidade	5,0% máx.
pH	2,6 ~ 3,8

Microbiológicas

Coliformes Totais, NMP/g (n=5, c=0)	<0,3
Coliformes Fecais, NMP/g (n=5, c=0)	< 0,3
Contagem Total de Bactérias, UFC/g (n=5, c=0)	100
Fungos e leveduras, UFC/g(n=5,c=0)	100
Salmonella / Shigella, UFC/25g(n=5,c=0)	não detectado
Staphylococcus aureus , UFC/5g(n=5,c=0)	não detectado

Validade

1 ano

Valores Nutricionais*

Valores Expressos por 100g

Carboidratos	88,0g
Cálcio	14,0mg
Ferro	1,8mg
Fibra Alimentar	<1,0g
Gorduras Totais	0
Proteínas	<1,0g
Sódio	2118mg
Valor Calórico	352kcal

* Estes são valores típicos ou de referência , não constituem especificação do produto.

Aplicações

Alimentos processados.

Armazenagem

Armazenar sobre pallets em local coberto, seco e ventilado.

Embalagem

Sacos de papel multifoliados com 10kg.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br