

**Krendall s.a.s.**

coloranti & materie prime per cosmesi

20159 Milano - Via Privata Gianferrari n° 13

Tel. 0268.88.784 r.a. - Fax 0268.88.348

www.krendall.it - info@krendall.it

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO – TECHNICAL INFORMATION**BRUNO 070-120**

(E150a Caramello Semplice)

DEFINICIÓN				DEFINITION				DÉFINITION			
Azúcar caramelizado preparado mediante tratamiento térmico controlado de sacarosa y jarabe de glucosa sin aditivos. Deshidratado por atomización y utilizando maltodextrina como soporte. Origen de las materias primas: UE. Número identificación CE: E - 150 d				Burnt Sugar obtained by the controlled heat treatment of sucrose and glucose syrup without additives. Dehydrated by powdering using maltodextrin as support. Raw material origin: EU. EC code: E - 150 d				Le sucre caramélisé est obtenu par traitement thermique contrôlé sur le saccharose et sur le sirop de glucose sans additifs. Déshydraté par atomisation et en utilisant la maltodextrine comme support. Origine des matières premières : UE. Numéro d'identification CE : E-150 d			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS				CARACTÉRISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES			
Aspecto : Polvo Color : Pardo Olor : Característico Sabor : Característico				Appearance : Powder Colour : Dark Odour : Characteristic Flavour : Characteristic				Aspect : Poudre Couleur : Marron Odeur : Caractéristique Goût : Caractéristique			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS				CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
PARÁMETRO / PARAMETER/ PARAMÈTRE								MIN.		MAX.	
Color / Colour/ Couleur				EBC				10.000		14.000	
Intensidad de color / Colour intensity/ Intensité de la couleur				@610nm, 0,1% p/v				0,030		0,060	
Humedad/ Humidity/ Humidité				%						5,0	
pH				Sol 1%						5,5	
Nitrógeno amoniacal /Ammoniacal nitrogen/ Azote amoniacal*				%						10	
Dióxido de azufre / Sulphur dioxide/ Dioxyde de soufre*				%						10	
Cadmio / Cadmium/ Cadmium				mg/kg						1	
Arsénico / Arsenic/ Arsenic				mg/kg						1	
Plomo / Lead/ Plomb				mg/kg						2	
Mercurio / Mercury/ Mercure				mg/kg						0,1	
* Expresado en base equivalente a una intensidad de color de 0,100/ Expressed on equivalent colour basis 0,100 absorbance units/ Exprimé parrapport à une intensité de coloration de 0,100 unité d'absorbance											
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS				CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES			
PARÁMETRO / PARAMETER/ PARAMÈTRE								MIN.		MAX.	



Krendall s.a.s.

coloranti & materie prime per cosmesi

20159 Milano - Via Privata Gianferrari n° 13

Tel. 0268.88.784 r.a. - Fax 0268.88.348

www.krendall.it - info@krendall.it

Recuento/ Total count/ Comptage	c/g	200
Levaduras/ Yeasts/ Levures	c/g	10
Mohos/ Molds/ Moisissures	c/g	10
APLICACIONES		
UTILISATIONS		
Bebidas refrescantes, alimentación animal, dulces y golosinas, confitería, industria farmacéutica, brandis, vermouths, aperitivos vínicos, licores	Soft drinks, pet food, bakery, toffees and sweets, confectionery industry, pharmaceutical industry, brandies, vermouth, liquors	Boissons rafraîchissantes, alimentation animale, pâtisserie, bonbons, friandises, confiserie, industrie pharmaceutique, brandy, vermouth, alcools viniques, liqueurs
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
STORING CONDITIONS		
CONDITIONS DE STOCKAGE		
Almacenar a temperatura ambiente en el envase bien cerrado. Transcurrido algún tiempo cierto apelmazamiento, puede suceder. En este caso los terrones se deshacen con suave presión. Consumo preferente: 24 meses	Room temperature in sealed packings. After some time of storing, some lumps may appear. The lumps can in this case be undone by smooth pressure Best before: 24 months	Stocker à condition ambiante dans le contenant bien fermé. Après un certain temps de stockage, il peut y avoir un mottage du produit. Si cela arrive, les mottes se défont sous légère pression. DLUO : 24 mois
ALÉRGENOS		
ALLERGENS		
ALLERGÈNES		
Según el Anexo II del reglamento 1169/2011/CE: Presencia de anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO2 (valor medio 1300 ppm) No hay riesgo de contaminación cruzada	According to the annex II to Regulation (EU) No. 1169/2011: Presence of sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2 (average value 1300 ppm) Cross contamination is not possible	Selon l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 : Présence de d'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du

**Krendall s.a.s.**

coloranti & materie prime per cosmesi

20159 Milano - Via Privata Gianferrari n° 13

Tel. 0268.88.784 r.a. - Fax 0268.88.348

www.krendall.it - info@krendall.it

		fabricant (valeur moyenne 1300 ppm) Pas de risque de contamination croisée
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor indicativo)	NUTRITIONAL INFORMATION (Typical value referred to 100g)	INFORMATIONS NUTRITIONELES (Valeurs indicat pour 100g)
Kcal en 100 g/ Kcal (100 g)/ Kcal pour 100 g	252	
KJ en 100g/ KJ (100 g)/ KJ pour 100g	1071	
Carbohidratos (%)/ Carbohydrates (%)/ Carbohydrates (%)	63	
Azúcares (%)/ Sugars (%)/ Sucres (%)	28	
Proteínas (%)/ Proteins (%)/ Protéines (%)	0	
Grasas (%)/ Fat (%)/ Matières grasses (%)	0	
Fibra (%)/ Fibres (%)/ Fibre (%)	0	
Sodio (mg/100g)/ Sodium (mg/100g)/ Sodium (mg/100g)	10	
ETIQUETADO	STORING CONDITIONS	CONDITIONS DE STOCKAGE
Puede ser usado como ingrediente o como colorante. Dependiendo de la función principal sabor/aroma (ingrediente) o color (colorante) cumpliendo las directivas 94/36/CE (Colorantes en productos alimentarios) y 231/2012/UE (criterios de pureza) de la Comisión Europea.	BS-7 can be used as an ingredient or as a colorant. Depending on the primary function; taste / flavour (ingredient) or colour (colorant) it complies with directive 94/36/CE (Colours in foodstuff) and 231/2012/EU (purity criteria concerning colours) issued by the European Parliament and Council Directive	Ce produit peut être utilise comme ingrédient ou comme colorant. En fonction de l'utilisation goût/arôme (ingrédient) ou couleur (colorant), se conformant aux directives 94/36/CE (Colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires) et 231/2012/UE (Critères de pureté) de la Commission Européenne.
OTRAS INFORMACIONES	OTHER INFORMATION	AUTRES INFORMATIONS
Ni el producto ni ninguna de las materias primas utilizadas para su elaboración ha sido sometido a tratamiento ionizante en ninguna de las etapas de fabricación. Se trata de producto libre de GMO, por lo que, no tiene que llevar un	The product has not been subjected to ionizing treatment at any stage in its manufacture and contains no raw material that has been subjected to ionizing treatment during its manufacture. It does not have to carry legal labelling as	Le produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant à aucun stade de sa fabrication et ne contient aucune matière première ayant subi un traitement ionisant au cours de sa fabrication. Il n'est pas obligatoirement muni d'un

<p>etiquetado legal derivado de los OGM en el marco de los requisitos definidos por el reglamento europeo y sus posibles modificaciones (Rg 1829/2003 y Rg 1830/2003)</p> <p>Se trata de un producto apto para uso alimentario, y está autorizado sin ninguna restricción para el consumo humano en las dosis proporcionadas por la legislación. Cumple con las regulaciones FAO / OMS, FCC y E.U.</p> <p>El embalaje empleado cumple con el requisito de la normativa europea vigente en relación con los materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos (reglamento CE 1935/2004, 10/2011 y modificación 1282/2011, reglamento español RD 847/2011).</p> <p>El producto es producido, manipulado y procesado asegurando la ausencia de contaminación o adulteración de los alimentos. Reglamento (UE) 2017/625</p> <p>Producto apto para veganos y vegetarianos.</p> <p>Certificado Kosher</p> <p>Certificado Halal</p> <p>RSI: 31.003095/V</p>	<p>derived from GMO within the framework of the requirements defined by the European regulation and its possible modifications (Rg 1829/2003 y Rg 1830/2003)</p> <p>It is faithful and marketable quality and is intended for use in food industry. It's authorized without any restriction for human consumption at the provided dosages by the legislation. It's in according with FAO/WHO, FCC and E.U. regulations.</p> <p>Packaging employed complies with the requirement of current European regulation regarding materials and articles intended to come into contact with food (EC regulation 1935/2004, 10/2011 and modification 1282/2011, Spanish regulation RD 847/2011).</p> <p>The product is produced, handled and processed ensuring no contamination or adulteration of food. Regulation (UE) 2017/625</p> <p>Product suitable for vegans and vegetarians.</p> <p>Kosher Certificate</p> <p>Halal Certificate</p> <p>RSI: 31.003095/V</p>	<p>étiquetage légal dérivé d'OGM dans le cadre des exigences définies par le règlement européen et de ses éventuelles modifications (Rg 1829/2003 et Rg 1830/2003).</p> <p>Le produit est de qualité saine, loyale et marchande, destinée à l'alimentation. Il est autorisé sans restriction pour la consommation humaine aux dosages prévus par la législation.</p> <p>C'est conforme à la FAO / OMS, FCC et E.U. règlements.</p> <p>Les emballages utilisés sont conformes aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, en ce qui concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement CE 1935/2004, 10/2011 et modification 1282/2011, réglementation espagnole RD 847/2011).</p> <p>Le produit est fabriqué, manipulé et traité de manière à éviter toute contamination ou adultération des aliments. Règlement (UE) 2017/625</p> <p>Produit adapté aux végétaliens et végétariens.</p> <p>Certificat Kosher</p> <p>Certificat Halal</p> <p>RSI: 31.003095/V</p>
CONFORMIDAD	LEGISLATION	CONFORMITÉ
<p>El producto cumple con el requisito de la normativa europea actual sobre contaminantes (reglamento CE 1881/2006 y modificaciones posteriores).</p>	<p>The product complies with the requirement of current European regulation regarding contaminants (EC regulation 1881/2006 and later modifications.)</p>	<p>Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur concernant les contaminants (règlement CE 1881/2006 et modifications ultérieures.)</p>

<p>El producto cumple con los límites máximos de residuos para plaguicidas (LMR). Dichos pesticidas pueden verificarse en el sitio web del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/e_u-pesticides-database-redirect/index_en.htm) (Reglamento ED 396 / 2005 y sus modificaciones). El Reglamento (CE) No. 1935/2004 de 27 de octubre de 2004, el Reglamento (CE) 10/2011 de 14 de enero de 2011 y el RD 866/2008 de 23 de mayo de 2008, y no contienen ftalatos. Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008. Reglamento (UE) 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012. Codex Stan 192-1995</p>	<p>According with the maximum residue limits for pesticides (LMR). Such pesticides can be verified at the website of the Ministry of Industry, Tourism and Trade (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/e_u-pesticides-database-redirect/index_en.htm) (Regulation ED 396/2005 and its modifications). Regulation (EC) No. 1935/2004 of October 27, 2004, Regulation (CE) 10/2011 of January 14, 2011 and RD 866/2008 of May 23, 2008, and do not contain phthalates. Regulation (EC) 1333/2008 of the 16 December 2008 Commission regulation (EU) 231/2012 of 9 March 2012 Codex Stan 192-1995</p>	<p>Selon les limites maximales de résidus de pesticides (LMR). Ces pesticides peuvent être vérifiés sur le site du ministère de l'industrie, du tourisme et du commerce (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/e_u-pesticides-database-redirect/index_en.htm) (règlement ED 396). / 2005 et ses modifications). Règlement (CE) n ° 1935/2004 du 27 octobre 2004, règlement (CE) 10/2011 du 14 janvier 2011 et RD 866/2008 du 23 mai 2008, et ne contiennent pas de phtalates. Règlement (CE) 1333/2008 du 16 décembre 2008 Règlement (UE) n ° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012. Codex Stan 192-1995</p>
<p>Reglamento de la Comisión (UE) 852/2004 Reglamento (UE) 178/2002 de la Comisión Reglamento de la Comisión (UE) 1642/2003 Directiva Europea 94/36 CE JECFA 52 / 8 Food Chemicals Codex, versión actual Código de Regulaciones Federales de los EE. UU. 21 CFR 73.85</p>	<p>Commission regulation (EU) 852/2004 Commission regulation (EU) 178/2002 Commission regulation (EU) 1642/2003 European Directive 94/36 EC JECFA 52 / 8 Food Chemicals Codex, current version US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85</p>	<p>Règlement (UE) 852/2004 de la Commission Règlement de la Commission (UE) 178/2002 Règlement (UE) 1642/2003 de la Commission Directive européenne 94/36 CE JECFA 52/8 Codex sur les produits chimiques alimentaires, version actuelle Code américain de réglementation fédérale 21 CFR 73.85</p>