

COLOR CAMELO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Caramelo (producto de caramelización de azúcares)

Sinónimos: Caramelo, E150, Color caramelo, Azúcar caramelizado

Formula Química: Variable, mezcla compleja; compuestos principales: polímeros de carbohidratos
(C₆H₈O₄)_n

CAS: 8028-89-5

EINECS: 232-435-9

FEMA: 2235

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El Color Caramelo es un líquido viscoso de color café oscuro, obtenido mediante la caramelización controlada de azúcares alimentarios. Se presenta como una solución acuosa translúcida, libre de partículas extrañas, con olor y sabor característicos. Es soluble en agua y presenta un pH ácido (2.8 – 3.4), con una viscosidad máxima de 600 cP. Su gravedad específica se encuentra en el rango de 1.2800 a 1.3100 a 20 °C.

Este producto cumple con los requisitos de calidad establecidos por la Farmacopea de los Estados Unidos (USP) y otras normativas internacionales. Es estable en mezclas hidroalcohólicas y en presencia de ácidos tánico y clorhídrico. No contiene grasa, y los niveles de metales pesados, arsénico, plomo,

mercurio y cadmio están muy por debajo de los límites permitidos. Además, cumple con especificaciones microbiológicas estrictas, garantizando la ausencia de patógenos como E. coli y Salmonella spp..

Por su estabilidad, seguridad y capacidad tintórea, es ampliamente utilizado como colorante en las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	COLOR CARAMELO
Apariencia	Líquido viscoso de color café oscuro
Olor	Característico
Sabor	Característico
Apariencia en solución acuosa	Líquido translúcido de color café brillante, libre de partículas extrañas
Solubilidad	Soluble en agua
pH (Directo) a 20 °C	2.8 – 3.4

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	COLOR CARAMELO
Absorbancia al espectro visible en solución acuosa al 0.4% (590 nm)	0.650 – 0.690

Poder tintorial: solución acuosa al 0.1% (560 nm)	0.235 – 0.265
Intensidad de color: solución acuosa al 0.1% (610 nm)	0.130 – 0.150
Gravedad específica a 20 °c	1.2800 – 1.3100
Viscosidad brookfield lvt no. 1/12 rpm a 20 °c	Máximo 600 cP
Estabilidad en mezcla etanol-agua	Solución completamente translúcida
Estabilidad al ácido tánico	Solución completamente translúcida
Estabilidad al ácido clorhídrico	Solución completamente translúcida
Grasa	Ausente
Metales pesados	Máximo 10 ppm
Cenizas sulfatadas	Máximo 8.0%
Sólidos totales	Mínimo 60.0%
Plomo	Máximo 2 mg/kg
Arsénico	Máximo 1 mg/kg
Mercurio	Máximo 0.1 mg/kg
Cadmio	Máximo 1 mg/kg
Nitrógeno amoniacal	Máximo 2.8%
Nitrógeno total	Máximo 13%
Azufre total	Máximo 3.5%
Dióxido de azufre (sulfitos)	Máximo 0.05%
4-Metilimidazol	Máximo 250 mg/kg en una base equivalente de color al 0.1%

REFERENCIA	COLOR CARAMELO
Microbiológico	
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

USOS

Industria Alimentaria

- ✓ Bebidas: Utilizado ampliamente para proporcionar color marrón en refrescos de cola, cervezas, vinos, licores, té listos para beber y otras bebidas carbonatadas o no carbonatadas.
- ✓ Productos horneados: Se emplea en panes, galletas, bizcochos y productos de pastelería para mejorar el aspecto visual del producto final.
- ✓ Salsas y condimentos: Aporta color y homogeneidad visual en salsas de soya, vinagretas, caldos, sopas deshidratadas, mostazas, y aderezos.
- ✓ Dulces y confitería: Utilizado en caramelos, gomas de mascar, jarabes y otros productos para intensificar el color.
- ✓ Productos cárnicos: Usado en jamones, embutidos y carnes curadas para estandarizar el color marrón deseado.

Industria Farmacéutica

- ✓ Tabletas y cápsulas: Se usa como colorante en comprimidos recubiertos y cápsulas para diferenciación del producto, mejorar su aspecto y facilitar la identificación.
- ✓ Jarabes y soluciones orales: Proporciona un color atractivo y consistente, especialmente en productos para niños o multivitamínicos.

Cumple con los requisitos de colorantes aprobados en formulaciones orales según USP.

Industria Cosmética y de Cuidado Personal

- ✓ Utilizado en lociones, cremas, geles, champús y jabones líquidos como colorante natural.
- ✓ Aceptado para productos cosméticos por su baja toxicidad y estabilidad.

Otras Aplicaciones

- ✓ Industria tabacalera: Utilizado en el tratamiento y acabado de hojas de tabaco y papel de cigarrillos.
- ✓ Industria de alimentos para mascotas: Se incorpora en alimentos secos y húmedos para animales como agente colorante.

MANIPULACIÓN

- ✓ Utilizar equipo de protección personal adecuado (guantes, gafas de seguridad).
- ✓ Evitar contacto prolongado con la piel y ojos.
- ✓ Usar en áreas bien ventiladas.
- ✓ Seguir prácticas estándar de higiene industrial.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envases bien cerrados, en lugar fresco, seco y ventilado.
- ✓ Proteger de la luz solar directa y fuentes de calor.
- ✓ Mantener alejado de agentes oxidantes fuertes.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación	Dispensación
Tambor de 200 Kg	Cuñete de 20 Kg	Dispensación 1 kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 36 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.