

ColorFruit Carrot 9 WS

Информация о продукте

Версия: 24 PI EU EN 04-04-2019

Описание

ColorFruit Carrot 9 WS - темно-красная жидкость, получаемая из черной моркови экстракцией с последующей пастеризацией. Качество стандартизовано по красящей силе.

Код продукта:	687025	Температура хранения:	4 - 8 °C / 39 - 46 °F. Требуется перевозки в рефрижераторе 4 - 8 °C. Допустима транспортировка при комнатной температуре сроком не более 7 дней в период с 1.11 по 31.03 в странах Европы (кроме Испании, Португалии, Южной Италии, Греции и Турции).
Размер упаковки:	25 кг	Условия хранения:	В сухом, защищенном от света месте
Тип упаковки:	Пластиковая канистра 25 л	Срок годности:	274 дней в нераспечатанных упаковках при соблюдении рекомендованных условий хранения

Применение

Молочные продукты и аналоги, жиры, овощи и фрукты, пищевой лед, напитки, кондитерская промышленность.

Ограничения для некоторых пищевых продуктов в рамках категорий, указанных в евродирективе 1129/2011/ЕС, могут встречаться. Хр. Хансен А/С рекомендует сверяться с национальным законодательством, чтобы использование пищевых ингредиентов полностью соответствовало его требованиям.

Продукт с низким pH. При pH ниже 4,5 оттенок может быть от оранжево-красного до пурпурно-красного. При более высоких значениях pH могут появиться синеватые или сине-фиолетовые оттенки.

Рекомендации по применению

Тщательно перемешать продукт перед использованием, т.к. в течение периода хранения пигмент может оседать. Можно добавлять непосредственно в продукт при перемешивании или перед применением растворить продукт в мягкой или дистиллированной воде. С pH 4,5 или ниже в зависимости от применения.

Ингредиенты

Экстракт антоцианов из черной моркови (E163), лимонная кислота (E330)

Физические свойства

Цвет:	Темно-красный	Растворимость:	водорастворимая
Форма:	Жидкость	Запах:	Характерный

ColorFruit Carrot 9 WS

Информация о продукте

Версия: 24 PI EU EN 04-04-2019

Спецификация

Сила:	
pH 3,0, 1%, 1 см	8,70-9,30 (+/- 0.3)
λ макс	
Брикс:	55-68 ⁰
Общая кислотность (по винной кислоте)	10,00 – 130,00 г/кг
pH	2.20 – 3.50
Общая кислотность (по лимонной кислоте)	1,00 – 11,00 %
Относит. плотность	1,10 – 1,35
Сухие вещества (110 °C, 2 часа)	50,00 – 70,00 %

Микробиологические свойства		Патогены	
Общее кол-во организмов	≤ 100 КОЕ/г	Сальмонелла	Отсут. в 25 г
Всего: дрожжи и плесень	≤ 10 КОЕ/г	Листерия	Отсут. в 25 г
Всего: бактерии группы кишечной палочки	≤ 10 КОЕ/г	E. coli	Отсут. в 1 г
Аэробные спорообразующие бактерии	≤ 10 КОЕ/г	S. aureus	Отсут. в 1 г
Сульфитредуцирующая клубенидия	≤ 10 КОЕ/г		

Тяжелые металлы: Измеряются в соответствии с планом мониторинга на соответствие Директиве ЕС 231/2012/ЕС с последующими изменениями.

Остаточные пестициды: Измеряются в соответствии с планом мониторинга на соответствие Регламенту 396/2005/ЕС с последующими изменениями.

Законодательство

Краситель полностью соответствует Регламенту ЕС по пищевым продуктам 178/2002/ЕС с последующими изменениями, Регламенту ЕС по пищевым добавкам 1333/2008/ЕС с последующими изменениями, спецификациям идентичности и чистоты, выданным JECFA (Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам), а также Регламенту ЕС 231/2012/ЕС с последующими поправками для E163.

Маркировка

Краситель: Антоцианы, либо Краситель E163 (экстракт черной моркови)

Техническая поддержка

Специалисты компании «Христиан Хансен» доступны для получения дополнительной информации.

ColorFruit Carrot 9 WS

Информация о продукте

Версия: 24 PI EU EN 04-04-2019

Товарные знаки

Названия продуктов, наименования концептов, логотипы, бренды и другие товарные знаки, на которые даны ссылки в этом документе, напечатанные крупным, жирным шрифтом, содержащие значок ® или символ «ТМ», являются собственностью компании «Chr. Hansen AS» или используются по лицензии. Товарные знаки, появляющиеся в этом документе, не могут быть зарегистрированы в Вашей стране, даже если они содержат значок ®.

Кошерный:	Да
Вегетарианский:	Да
Халяль:	Сертифицирован

Информация по ГМО

В соответствии с законодательством Европейского союза * мы можем констатировать, что ColorFruit Carrot 9 WS не содержит ГМО и не содержит ингредиентов, маркированных как ГМО **.

В соответствии с Европейским законодательством по маркировке конечных пищевых продуктов мы можем подтвердить, что использование Colorfruit Carrot 9 WS не требует маркировки конечного пищевого продукта как ГМО. Позиция Хр. Хансен в отношении ГМО описана здесь: www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety.

* Директива 2001/18/ЕС Европейского Парламента и Совета от 12 марта 2001 года по преднамеренному выпуску в обращение генетически модифицированных организмов, аннулирующая Директиву Совета 90/220/ЕЕС.

** Регламент (ЕС) No 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам питания и кормам.

Регламент (ЕС) No 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 в отношении прослеживаемости и маркировки генетически модифицированных организмов и прослеживаемости продуктов питания и кормов для животных, произведенных из генетически модифицированных организмов, вносящий исправления в Директиву 2001/18/ЕС.

Информация по аллергенам

Перечень стандартных аллергенов в соответствии с Актом США по маркировке пищевых аллергенов и защите прав потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой ЕС по маркировке 1169/2011/ЕС с последующими изменениями	Присутствие в продукте в качестве ингредиента
Злаки, содержащие глютен*, и их производные	Нет
Ракообразные и их производные	Нет
Яйца и их производные	Нет
Рыба и ее производные	Нет
Арахис и его производные	Нет
Соевые бобы и их производные	Нет
Молоко и его производные (включая лактозу)	Нет
Орехи * и их производные	Нет
Перечень стандартных аллергенов в соответствии только с Директивой ЕС 1169/2011/ЕС	
Сельдерей и его производные	Нет
Горчица и ее производные	Нет
Семена кунжута и их производные	Нет
Люпин и его производные	Нет
Моллюски и их производные	Нет
Диоксид серы и сульфиты более 10 мг/кг или 10 мг/л, в пересчете на SO ₂	Нет

* Обратитесь за справочной информацией к Приложению II Директивы ЕС 1169/2011/ЕС для получения официального определения стандартных аллергенов (см. законодательство Европейского Союза по ссылке: www.eur-lex.europa.eu).