

ColorFruit® Carrot 12 WSP

Информация о продукте

Версия: 23 PI EU EN 11-25-2019

Описание

ColorFruit® Carrot 12 WSP представляет собой сыпучий порошок темно-красного цвета. Получают путем экстракции антоцианов с последующей распылительной сушкой красящего пигмента антоцианов из черной моркови. Продукт стандартизован по красящей способности.

Код продукта: 612713**Температура хранения:** 0 - 30 °C / 32 - 86 °F.

Транспортировка при температуре окружающей среды. Транспортировка в охлаждающем транспорте разрешена.

Размер упаковки: 15 кг**Условия хранения:**

В сухом, защищенном от света месте

Тип упаковки: Мешок в коробе**Срок годности:**

730 дней в нераспечатанных упаковках при соблюдении рекомендованных условий хранения

Применение

Пищевые продукты.

Возможны ограничения или исключения в применении в соответствии с конкретными видами использования и товарными стандартами. Для соблюдения соответствующего пищевого законодательства всегда должны проводиться консультации.

Продукт с низким pH. При pH ниже 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

Можно добавлять прямо в продукт при перемешивании. Тем не менее рекомендуется предварительно смешать краситель с небольшим количеством готовой массы перед добавлением в основную. Можно смешивать в сухом виде с другими сыпучими компонентами. Избегать попадания влаги.

Ингредиенты

Сироп глюкозы, Экстракт антоцианов из черной моркови E163, Лимонная кислота (E330).

Физические свойства**Цвет:** Темно-красный **Растворимость:** Водорастворимая**Форма:** Порошок **Запах:** Характерный**Спецификация****Красящая способность** pH 3.0, 1%, 1 см, λ не более 12 (+/- 0.5)

Влажность: < 7%

Общая кислотность 10-80г/кг
(по винной кислоте)Титруемая кислотность: 1,0-5,0%
(по лимонной к-те)

pH (10% р-р порошка в дист. воде) 2.80 – 3.50

Относит. плотность 0,33-0,40

Сухие вещества 93,00 – 100,00 %

ColorFruit® Carrot 12 WSP

Информация о продукте

Версия: 23 PI EU EN 11-25-2019

Микробиологические свойства		Патогены	
Общее кол-во организмов	≤ 1000 КОЕ/г	Сальмонелла	Отсут. в 25 г
Всего: дрожжи и плесень	≤ 100 КОЕ/г	Листерия	Отсут. в 25 г
Всего: бактерии группы кишечной палочки	≤ 10 КОЕ/г	E. coli	Отсут. в 1 г
Аэробные спорообразующие бактерии	≤ 100 КОЕ/г	S.aureus	Отсут. в 1 г
Сульфитредуцирующая клостридия	≤ 10 КОЕ/г		

Тяжелые металлы: Измерено в соответствии с планом мониторинга на проверку соответствия Директиве ЕС 231/2012/ЕС с последующими изменениями устанавливающей максимально допустимые уровни содержания тяжелых металлов в пищевых ингредиентах.

Остаточные пестициды: Тестируются в соответствии с планом мониторинга для подтверждения соответствия Регламенту 396/2005/ЕС с последующими изменениями.

Кошерный: Да

Вегетарианский: Да

Халяль: Сертифицирован

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 Регламентом ЕС 231/2012/ЕС с последующими поправками для E163.

Маркировка

Краситель: антоцианы, либо Краситель E163

Маркировка должна выполняться в соответствии с требованиями Директивы 1169/2011/ЕС с последующими изменениями по предоставлению информации потребителям. Ингредиенты, которые не имеют функционального влияния в готовом продукте, рассматриваются в качестве носителя, согласно статье 20 в зависимости от дальнейшего применения и дозировок.

Пищевая ценность:

Значение на 100 г:

Калорийность кДж:	1632
Калорийность кКал:	384
Белок:	1,8 г
Углеводы:	94,0 г
- Сахар:	9,4 г
Жиры:	0,0 г
- Насыщенные жиры:	0,0 г
Соль:	0,27 г

Информация о Пищевой ценности предоставлена на основе Регламентом 1169/2011/EU ЕС о предоставлении информации о пищевых продуктах потребителям, несмотря на то, что данный продукт не требует предоставления информации о пищевой ценности. Представленные данные рассчитаны на основе информации от наших поставщиков сырья и должны использоваться только как ориентировочные показатели. Сумма перечисленных компонентов не обязательно равна 100%, так как продукт может содержать другие компоненты, не несущие пищевой ценности. Как правило, этот продукт используется в низкой дозировке, в готовом продукте, и поэтому не несет пищевой ценности.

ColorFruit® Carrot 12 WSP

Информация о продукте

Версия: 23 PI EU EN 11-25-2019

Техническая поддержка

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

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 A/S» или используются по лицензии. Товарные знаки, появляющиеся в этом документе, не могут быть зарегистрированы в Вашей стране, даже если они содержат значок ®.

Информация по ГМО

В соответствии с законодательством Европейского союза * мы можем констатировать, что ColorFruit® Carrot 12 WSP 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 12 WSP 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 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 для получения официального определения стандартных аллергенов (см. законодательство Европейского Союза по ссылке: www.eur-lex.europa.eu).