FICHA TÉCNICA DE ADITIVOS

DENOMINACIÓN	Colodor Colorante alimentario
PAÍS DE ORIGEN	España
COMPOSICIÓN CUALITATIVA	Fécula de harina de maíz, sal, E-102 y E-110.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Polvo de color amarillo-anaranjado.
FUNCIÓN TECNOLÓGICA	La finalidad principal es la de dar color al alimento que se incorpora.
DOSIS Y UTILIZACIÓN	A partir de 0,5 g/kg y aumentar en función de la intensidad que se quiera.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Humedad	Máx. 15%
Cenizas totales	Máx. 37%
Cenizas insolubles en HCI	Máx. 1,5%
E-102,Tartracina 85%	Entre 6,5 y 6,8%
Solubilidad en agua	120 g/L
Arsénico	Máx. 3 ppm
Plomo	Máx. 10 ppm
Contenido máximo de determinados contaminantes	*De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones*

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Bacillus cereus	< 10000 ufc/g
Clostridium Perfringens	< 1000 ufc/g
Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE1441/2007	

PRESENTACIÓN				
20060	Colodor Colorante alimentario bote *PET*	Bote 1 kg	Caja 12 botes	Palet 500 botes
10200	Colodor Colorante alimentario frasco vidrio	Retráctil 6 frascos		
Material de envasado apto para uso alimentario de acuerdo con el Reglamento UE 10/2011				

VIDA ÚTIL	2 años

ALMACENAMIENTO	Lo máximo de cerrado en un lugar seco y fresco. Es preferible protegerlo de temperaturas elevadas y de la luz.

Espècies Teixidor SL – Circumval·lació 108-110 – 08241 Manresa – especies@teixidor.com
tel. 902947328 – fax 938731402

TRAZABILIDAD	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. sem; PP: 2 dígitos núm. partida) Producto de distribución: Lote: lote proveedor

RADIACIONES IONIZANTES	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.

O.G.M	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	
Sustancia alergénica	**Presente en el producto suministrado**
Cereales que contengan Gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacauetes y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida la Lactosa)	NO
Frutos secos y derivados	NO
Apio y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO
Sésamo y derivados	NO
Sulfitos y dióxidos de azufre en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg /L expresados como a SO2	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Fecha de revisión	15/10/2015
Núm. revisión	3

Legislación que aplica: Reglamento UE 1129/2011 y Reglamento UE 1169/2011

Nota: Para cumplir con el Reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font
Departamento de Calidad

Espècies Teixidor SL – Circumval·lació 108-110 – 08241 Manresa – especies@teixidor.com
tel. 902947328 – fax 938731402