

## SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA

**Product/ Produkt** Caramel Color E 150d 50000 EBC / Karmel E150d 50000 EBC  
**E number/ Numer E** 150D  
**Origin/ Pochodzenie:** European Union/ Unia Europejska

### Definition/ Definicja

Caramel NDM is a dark brown liquid obtained by the controlled heat treatment of glucose in presence of ammonium sulphite. This caramel is a "Double Strength Acid Proof Caramel". The sulphite gives it a negative colloidal charge and the presence of amine functions allows its stability in acidic medium.

Karmel NDM jest ciemnobrązową cieczą otrzymywaną przez kontrolowaną obróbkę cieplną glukozy w obecności siarczynu amonowego. Ten karmel jest „karmelem o podwójnej wytrzymałości na kwasy”. Siarczyn daje mu ujemny ładunek koloidalny, a obecność funkcji aminowych pozwala na jego stabilność w środowisku kwaśnym.

### Regulation/ Regulacje prawne

It complies with the declaration of caramel colour E 150d (Commission Regulation(EU) 231/2012) and caramel colour class IV (JECFA)./ Jest zgodny z deklaracją karmelu E 150d (Rozporządzenie Komisji (UE) 231/2012) i karmelowej klasy IV (JECFA).

### Labelling (EU regulation)/ Oznakowanie UE

Legal labelling (caramel color)/ Etykieta prawna (barwnik karmelowy)	"colour: E150d"/ „barwnik: E150d” or "colour: sulphite ammonia caramel"/ lub „barwnik: Karmel amoniakalno-siarczynowy”
--	--

Parameters/ Parametry	Properties/ Wymagania
Absorbance/ Absorbancja (610 nm 1g/l sol)	0,260 ±0,010
Dry matter/ Sucha masa (%)	52
EBC colour/ barwa EBC	50 000
pH (50% in purified water/50% w oczyszczonej wodzie)	3,0 (±0,5)
Density at 20°C / Gęstość w 20 °C	1,265 (±0,005)
Viscosity at 20°C (mPa.s)/ Lepkość w 20°C (mPa.s)	100
<b>Additional data/ Dane dodatkowe</b>	
Stability/ Stabilność	
- Ethanol/ Etanol	Stable up to 20°/ Stabilny w 20°C
- Tannin solution 1%/ 1% r-r taniny	Stable/ Stabilny
- Beer/ Piwo	Unstable/ niestabilny
- HCl 1N	Stable/ stabilny
Colloidal charge to the caramel pH	Negative/ Negatywny
Sulphated ashes/ Popiół siarczanowy (%)	≤ 6
<b>Microbiology/ Mikrobiologia</b>	
Sporulated plate count (CFU/g)/ Liczba drobnoustrojów zarodnkowych (jtk/g)	< 10
Total plate count (CFU/g)/ Ogólna liczba drobnoustrojów (jtk/g)	< 10
Yeasts/ Moulds (CFU/g) / Drożdże/ Pleśnie (jtk/h)	< 10



Food Nutritional value per 100g / Wartość odżywcza na 100 g *	
Energy/ energia (kcal/KJ)	154 kcal/ 644 kJ
Fat/ Tłuszcze (g)	0
Saturated Fat/ Tłuszcze nasycone (g)	0
Carbohydrates/ Węglowodany (g)	39
Sugars/ Cukry (g)	38
Proteins/ Białka (g)	0
Sodium/ Sód (mg)	< 1500
Salt (Sodium X 2,5)/ Sól (sód x 2,5) (g)	< 4
Water/ Woda (g)	48

\*Theoretical data based on raw material nutritional values./ Teoretyczne dane oparte na wartościach odżywczych surowców.

**Shelf life/ Data ważności:**

**24 months/ 24 miesiące**

**Period after opening/ Okres po otwarciu:**

till the end of DMD following good practices of conservation and hygiene rules/ do końca DMD zgodnie z dobrymi praktykami dotyczącymi zasad ochrony i higieny.

**GMO/ GMO**

Product is not GMO and meets the requirements according to the Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC/ Produkt nie jest GMO i spełnia wymagania zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE

**ALLERGENS/ ALERGENY:**

All caramels follow a management program for major allergens defined in European regulation 1169/2011/UE of 25 October 2011 (annex 2)./ Wszystkie produkty są objęte programem zarządzania głównymi alergenami zdefiniowanymi w Europie - rozporządzenie 1169/2011 / UE z dnia 25 października 2011 r. (załącznik 2).

Allergens that might be present in our caramels are/Alergeny, które mogą być obecne w naszych karmelach to:

- Sulphurous anhydride and sulphites in a minimum concentration of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre expressed in SO<sub>2</sub>/Bezwodnik siarkowy i siarczyny w minimalnym stężeniu większym niż 10 mg / kg lub 10 mg / litr wyrażonym w SO<sub>2</sub>

The caramel E 150d contains glucose syrup with gluten < 20 ppm. According to the EU regulations, Glucose syrup from wheat has not to be labelled./ Karmel E150d zawiera syrop glukozowy z glutenem <20 ppm. Zgodnie z przepisami UE syrop glukozowy z pszenicy nie musi być oznakowany.

**STORAGE CONDITION/ WARUNKI PRZECHOWYWANIA:**

Store in clean and dry place. Store in ambient temperature. / Przechowywać w czystym i suchym miejscu. W temperaturze pokojowej.

All data as mentioned have been copied from the suppliers certificate and therefore are in complete accordance with those data received from supplier. The buyer is not freed from checking the goods on arrival.

Powyższe informacje zostały przekopowane z certyfikatu producenta. Nabywca nie jest zwolniony z kontroli surowca w momencie przyjęcia.

Date/Data: 25.01.2022  
 City/Miejsce: Olsztyn  
 Issued by/Wystawił: Anna Wojtach  
 Accepted by/Zaakceptował: Anna Wojtach

This document was generated automatically – no signature required/Dokument wygenerowany z systemu, nie wymaga podpisu.

