

## Specification / Specyfikacja

### Carminic acid orange stable 8% / Kwas karminowy pomarańczowy stabilny 8%

**Product / Produkt:** Carminic acid 8% / Kwas karminowy 8%

Description / Opis	It is an aqueous solution of carminic acid stabilized with aluminium. Its main characteristic is to maintain an orange stable colour in acidic media even in the presence of calcium or magnesium ions. / Jest to wodny roztwór kwasu karminowego stabilizowany glinem. Jego główną cechą jest utrzymanie pomarańczowego, stabilnego koloru w środowisku kwaśnym, nawet w obecności jonów wapnia lub magnezu.
Apperance / Wygląd	orange liquid / pomarańczowy płynny roztwór
Composition / Kompozycja	
Carminic acid / Kwas karminowy	8%
Aluminium	0,16%
Propylene glycol / Glikol propylenowy	22,10%
Water / Woda	65,74%
Citric	4%
Physico-chemical specification / Specyfikacja fizykochemiczna	
Colour value (E1% 1cm) / Wartość koloru (E1% 1 cm)	10 - 13
Total Ash / Popiół całkowity	Not more than 5% / Nie więcej niż 5%
4-aminocarminic acid / Kwas 4-aminokarminowy	Not more than 3% relative to carminic acid / Nie więcej niż 3% w stosunku do kwasu karminowego
Solubility / Rozpuszczalność	It is a product easily soluble in water and in alcoholic solutions, keeping in both cases a red shade. / Jest to produkt łatwo rozpuszczalny w wodzie i roztworach alkoholowych, zachowując w obu przypadkach czerwony odcień.
pH	1,5-2,5
Mercury / Rtęć	<0,5 ppm
Aluminium / Glin	<0,08%
Lead / Ołów	<1,5 ppm
Arsenic / Arsenic	<1 ppm
Cadmium / Kadm	<0,1 ppm
Other heavy metals / Inne metale ciężkie	< 10 ppm
Residual solvents / Pozostałości rozpuszczalników	
Methyl alcohol / Alkohol metylowy	less than 50mg/kg ppm / mniej niż 50 mg/kg
Ethanol / etanol	Less than 150mg/kg / mniej niż 150mg/kg
Microbiological standard / Norma mikrobiologiczna	
Total plate count / Ogólna liczba bakterii	less than 1000ufc/g / mniej niż 1000ufc/g
Mould count / Pleśnie	less than 100ufc/g / mniej niż 100ufc/g
Yeast count / Drożdże	less than 100ufc/g / mniej niż 100ufc/g
Coli forms	<3 NMP/g
Staphylococcus aureus	<3 NMP/g
E coli	<3 NMP/g
Salmonella	negative in 10g / nieobecne w 10g



Nutritional data/ Wartości odżywcze

Proteins/ Białka	0,1%
Lipids/ Lipidy	0%
Carbohydrate/ Węglowodany	0%
Sodium/ Sól	0,1%

**Approval:** Carminic acid 8 % is in full compliance with the directives of the European Union.

**Zatwierdzenie:** Kwas karminowy 8% jest w pełnej zgodności z dyrektywami Unii Europejskiej.

**Concentration:** 8 ± 0,2% as Carminic Acid, under the Food Chemical Codex II (FCCII) analytical method

**Stężenie:** 8 ± 0,2% kwas karminowy zgodnie z metodą analityczną Kodeksu Żywności Chemicznej Codex II (FCCII).

**Stability:** Maintain an orange shade between pH 6 to 8. Besides, it shows good stability to light and heat..

**Stabilność:** Utrzymuj pomarańczowy odcień między pH 6 a 8. Poza tym wykazuje dobrą stabilność na światło i ciepło.

**Application:** The Carminex Acid Orange Stable 8% is a product specially developed to be used in beverages. Its main characteristic is the stability of its orange shade in the presence of calcium, magnesium ion. It may be used in soft drinks, alcoholic drinks, and some other product in acid media where an orange colour is needed. Recommended dosage: 200-600 mg/kg.

**Zastosowanie:** Produkt specjalnie opracowany do stosowania w napojach. Jego główną cechą jest stabilność pomarańczowego odcienia w obecności jonów wapniowych i magnezowych. Może być stosowany w napojach bezalkoholowych, alkoholowych i niektórych innych produktach o odczynie kwaśnym, w których potrzebny jest kolor pomarańczowy.

Zalecane dawkowanie: 200-600 mg / kg.

**Store conditions:** One years at a normal temperature. Store in a cold and dry location (5° - 30°C). No refrigeration needed. Prevent from humidity.

**Przechowywanie:** Dwa lata w warunkach przechowywania: w zimnym i suchym miejscu (5 ° - 30 ° C). Nie wymaga chłodzenia. Należy zapobiegać wilgoci.

**Packing:** Plastic sealed bottles of 5 or 20kg net.

**Pakowanie:** Plastikowe zamknięte butelki o pojemności 5 lub 20 kg netto.

All date 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 przekopiiowane z certyfikatu producenta. Nabywca nie jest zwolniony z kontroli surowca w momencie przyjęcia.

Date/Data: 14.10.2019.  
City/Miejsce: Olsztyn  
Issued by/Wystawił: Joanna Palowska  
Accepted by/Zaakceptował: Jolanta Fylak

System generated document, valid without signature /Dokument wygenerowany z systemu, ważny bez podpisu