

## Produktname: Zuckerkulör E 150 a (Burnt sugar)

### Produktbeschreibung:

Zuckerkulör E 150 a wird durch kontrollierte Hitzeeinwirkung auf Saccharose- und Glucosesirup ohne Zusätze hergestellt.

### Spezifikation:

#### Allgemein:

Aussehen	Schwarz erscheinender Sirup
Geschmack	Charakteristisch karamellartig
Rohstoffe	Zucker-, Glucosesirup

#### Physikalisch-Chemische Analyse:

	Minimum	Maximum	Analysemethode
Viskosität [cps]		600	
Dichte (20°C)	ca. 1,28		Biegeschwinger
pH-Wert	2,0	2,7	pH-Meter
Farbe [EBC]	13.000	16.000	MEBAK
Extinktion (bei 610 nm in 1 g/l Verdünnung)	0,04	0,05	
Sulfatasche [%]		1	

#### Mikrobiologie:

Gesamtkeimzahl	max. 200 KbE /10 g
Hefen	max. 10 KbE /10 g
Schimmel	max. 10 KbE /10 g

### Standardverpackung:

- Container von 500 bis 1300 kg
- Tankwagen bis 25 t

### Lagerung:

Empfohlene Lagerung	Trocken und sauber vor Fremdgerüchen, Sonneneinstrahlung starken Temperaturschwankungen, Temperatur: 15-20°C
Mindesthaltbarkeitsdatum	Verwendung sollte innerhalb von 18 Monaten erfolgen

Bemerkung:

Die effektive Haltbarkeit wird entscheidend von den jeweiligen Lagerbedingungen beim Kunden beeinflusst. Die Färbung des Produkts kann sich je nach Dauer und Temperatur der Lagerung verändern. Die Verantwortlichkeit von Eurosweet endet, sobald die Ware von dem Kunden in Empfang genommen worden ist.

**Deklaration/ Kennzeichnung:**

- Zuckerkulör ist ein Farbstoff gemäß RL 1994/36/EG und entspricht den Grenzwerten der RL 2008/128/EG.
- Bitte beachten Sie die Verordnung ZZuV Teil A, B und C für Farbstoffe, die für Lebensmittel allgemein, ausgenommen bestimmte Lebensmittel, zugelassen sind.
- Mögliche Kennzeichnungen: „Farbstoff: E 150 a“, „Zuckerkulör E 150 a“, „E 150 a (Zuckerkulör)“
- Eine Allergen-Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011, sowie eine GMO-Kennzeichnung gemäß VO 2003/1829/EG und VO 2003/1830/EG sind nicht erforderlich.

CAS	-
EINECS	-
Zolltarifnummer	-

Version	2
Gültigkeit	10.08.2015
Freigabe	M. Lorsch, QMB