

FICHE TECHNIQUE

Caramel aromatique

CARAMEL AROMATIQUE

1400-25

Définition

Le caramel **1400-25** est un liquide brun, obtenu par action contrôlée de la chaleur sur des sucres alimentaires. Il présente un goût et une odeur caractéristiques de caramel.

Ce caramel est conforme à la définition du caramel aromatique de la Norme AFNOR NF V 00-100, qui fait référence pour l'Administration française (B.I.D. N°12 - 1987).

Caractéristiques

| | |
|---|------------|
| - Densité à 20°C (valeur indicative) | 1,393 |
| - Matière Sèche (Brix) (+ ou - 0,5) | 78 % |
| - pH (50 % dans eau purifiée) (+ ou - 0,3) | 2,9 |
| - Couleur: | |
| - Absorbance à 520 nm (+ ou - 0,5) | 4 |
| - Couleur EBC | 350 |
| - Viscosité Moyenne à 20°C | 4000 mPa.s |
| - Teneur indicative en sucres (% sur anhydre) | |
| - Fructose | 19 |
| - Glucose | 31 |
| - Saccharose | <1 |
| - Maltose | 8 |
| - Cendres sulfatées | < 0,1 % |

Étiquetage (réglementation CE)

- **Ingrédients** : "caramel" (sucre, eau, sirop de glucose-fructose)
ou "caramel aromatique (sucre, eau, sirop de glucose-fructose)"

- **Allergènes soumis à étiquetage** : absence

Le sirop de glucose-fructose base blé est exempté d'étiquetage.

Pour plus d'informations, nous tenons notre notice technique N°12 à votre disposition.

- **OGM soumis à étiquetage** : absence

Pour plus d'informations, nous tenons notre notice technique N°8 à votre disposition.

Conditions de stockage

- DLUO : 2 ans

- Stocker dans un endroit propre et sec à température ambiante (15 - 20°C)

Utilisations

Aromatisation ou nappage de laits gélifiés, yaourts, flans, crèmes dessert, entremets, glaces, arômes, boissons, pâtisseries,...