

## 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,...