

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Краситель пищевой карамельный колер SLBO 750 (E150A)

Карамель SLBO 750 темно-коричневая жидкая, полученная нагреванием обогащенного пищевого сахара, без какого-либо химического продукта.

Эта карамель соответствует описанию ароматической карамели из AFNOR Norm NF V 00-100, которые ссылаются на Администрацию Франции (B.I.D. №.12-1987).

Карамель – E 150a красящее вещество соответствует Европейским Нормам «Красители» №.94-36. Соответствует спецификациям на E 150a карамель, указанным в Европейских нормах «Спецификации» №.95-45.

Показатели	Стандартные значения
Плотность в 20°C ( $\pm 0,005$ )	1,310
Концентрация сухого вещества	67 %
Средняя вязкость в 20°C	900 мПа/с
Красящая способность:	
Коэффициент поглощения 500 нм sol. 1 г/л	0,220
Коэффициент поглощения 610 нм sol. 1 г/л ( $\pm 0,008$ )	0,056
Коэффициент поглощения 420 нм sol. 1 г/л ( $\pm 0,050$ )	0,750 15000
ЕВС единицы	
pH (50 % в очищенной воде) ( $\pm 0,5$ )	2,6
Коллоидный заряд к pH карамели	мало ионный
Сульфатные золы	< 1 %
Стабильность:	
Спирт (Этанол)	стабильный выше 65°
Спиртовой уксус	не стабильный
Танин – раствор 1%	не стабильный
Пиво	не стабильный

Колер пищевой карамельный используется для придания напитку желаемого цветового оттенка. Он представляет собой экологичный и полностью натуральный продукт, который производят методом уваривания сиропа из сахара. Цвет красителя ближе к темно-коричневому, почти черному. Сферой применения в пищевой промышленности является окрашивание алкогольной и безалкогольной продукции. Если необходимо имитировать выдержку алкоголя в емкости из дуба, то необходимо купить карамельный колер для придания продукции требуемой цветности и оттенков.