



*Wir machen den
Geschmack. Seit 1952.*

Spezifikation ZUCKERCOULEUR | Art. Nr. 6210

Produktbeschreibung

ZUCKERCOULEUR ist ein Lebensmittelfarbstoff für die beschränkte Anwendung in Lebensmitteln gemäß der Zusatzstoff-Zulassungs-VO zum Färben von Lebensmitteln.

Inhaltsbestandteile

E 150c Ammoniak-Zuckerulör

Physikalisch-chemische Daten

Flüssige, braune Mischung aus reinen Inhaltsbestandteilen in Lebensmittelqualität, pH-Wert 4,2 - 5,2. Das Produkt wird aus Glukosesirup produziert, der aus konventionellem Weizen hergestellt wird (Produkt ist glutenfrei).

Mikrobiologische Richtwerte (KbE/g)

Gesamtkeimzahl	max. 15
Coliforme Keime	neg. in 25 g
E. coli	neg. in 25 g
Salmonellen	neg. in 25 g
Hefen	max. 1
Schimmel	max. 1

Schwermetalle

Blei	< 0,05 ppm
Arsen	ca. 0,02 ppm
Cadmium	< 0,01 ppm
Eisen	< 10 ppm
Quecksilber	< 0,005 ppm

Lagerbedingungen

Kühl und trocken aufbewahren

Haltbarkeit

24 Monate in der geschlossenen Originalverpackung

Verpackung

5 kg / 10 kg Kunststoffkanister
1 kg Kunststoffflasche

Kirchheimbolanden | 20.01.2015

GVO Status | Nicht kennzeichnungspflichtig nach der derzeit geltenden EG Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebensmittel.

Anwendungen für die Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte werden nach unseren besten Kenntnissen und Informationen unverbindlich gegeben. Jeder Verarbeiter haftet selbst für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

KKS KARL KONRAD GmbH & Co. KG | Marnheimer Str. 81-83 | D-67292 Kirchheimbolanden | Tel.: + 49 (0) 6352-3155 | www.kks-geschmack.de