

Distribué par :

**LABORATOIRES HUMEAU**

Z. A. de Gesvrine - 4 rue Képler - B. P. 4125 - 44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 - f. : +33 (0)2 40 93 41 00 - e. : info@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m

# 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 (+ ou - 0,005)                      | 1,393      |
| - Matière Sèche (Brix) (+ ou - 0,5)                  | 78 %       |
| - pH (50 % dans eau purifiée) (+ ou - 0,3)           | 2,9        |
| - <u>Couleur</u> :                                   |            |
| - Absorbance à 520 nm (+ ou - 0,5)                   | 4          |
| - Couleur EBC  | 350        |
| - Viscosité Moyenne à 20°C                           | 4000 mPa.s |
| - <u>Teneur indicative en sucres</u> (% sur anhydre) |            |
| - Fructose   | 19         |
| - Glucose  | 31         |
| - Saccharose   | <1         |
| - Maltose  | 8          |
| - Cendres sulfatées                                  | < 0,1 %    |

### Étiquetage (réglementation CE)

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

- **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,...