

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: COLORANTE NATURAL NEGRO	Edición: 03
	Código: 14-9001	Fecha: 08/08/2024

PRODUCTO**COLORANTE NATURAL NEGRO**

Polvo negro muy fino que se produce a través de la carbonización de materia vegetal especialmente cosechada según la legislación de la UE

PRODUCT**NATURAL BLACK COLOR**

A very fine black powder which is produced through the carbonization of especially vegetal harvested matter as per compliant to EU legislation.

CODIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-9001	Tarro PET de 20g / 20g <i>PET Jar</i>

**IDENTIFICACIÓN
DE PRODUCTO**

Carbón Negro (E153)

**PRODUCT
IDENTIFICATION**

Carbon Black (E153)

INGREDIENTES

Carbón Negro (E153)

INGREDIENTS

Carbon Black (E153)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: negro
- Aspecto: polvo
- Olor: estable

GENERAL FEATURES

- *Color: negro*
- *Appearance: powder*
- *Odour: stable*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Humedad (g/100g)		10
Cenizas (g/100g)		4
Tamaño partículas		
- Tamizado 150 mesh	98	
- <10 µm (%)	90	
- <5 µm (%)	50	
- <1 µm (%)	10	

SOCHEF SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
	Producto: COLORANTE NATURAL NEGRO	Edición: 03
	Código: 14-9001	Fecha: 08/08/2024

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Moisture (g/100g)		10
Ash (g/100g)		4
Particle size		
- Sieved 150 mesh (%)	98	
- <10 µm (%)	90	
- <5 µm (%)	50	
- <1 µm (%)	10	

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC
FEATURES**

Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Gémenes viables totales/ <i>Total viable count</i>	≤1000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	≤100 ufc/g
Mohos / <i>Moulds</i>	≤100 ufc/g
Enterobacteriaceae	0 ufc/g
E.Coli	0 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
Listeria	Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*cfu = colony forming units*)

*Ausencia = *Absence*

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 231/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos
- RE 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE (UE) 231/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) N° 1881/2006.*

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: COLORANTE NATURAL NEGRO	Edición: 03
	Código: 14-9001	Fecha: 08/08/2024

OMG	<u>Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente</u> Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.	
GMO	<u>Information on genetically modified organisms</u> <i>This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by GMO It does not require to be labeled as genetically modified food.</i>	
IRRADIACIÓN	<u>Información relativa a tratamientos de irradiación</u> Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.	
IRRADIATION	<u>Information concerning radiation treatments</u> <i>Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.</i>	
VIDA ÚTIL	60 meses.	
SHELF LIFE	60 months	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar limpio y seco, evitando temperaturas extremas y luz solar.	
STORAGE CONDITIONS	<i>Store in clean, dry conditions avoiding extreme temperatures and sunlight.</i>	
MODO DE EMPLEO	Colorante natural. Mezclar con la fase acuosa para obtener la mayor dispersión posible.	
HOW TO USE	<i>Natural dye. Mix with the aqueous phase to obtain the best possible dispersion.</i>	
DOSIS MÁXIMA	El requerido	
MAXIMUM DOSAGE	<i>As required</i>	
OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	<i>NO</i>
	<i>Kosher</i>	<i>SI/YES</i>
	<i>Vegetarian</i>	<i>SI/YES</i>
	<i>Vegan</i>	<i>SI/YES</i>

SOCHEF SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
	Producto: COLORANTE NATURAL NEGRO	Edición: 03
	Código: 14-9001	Fecha: 08/08/2024

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramucos y productos a base de altramucos	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
	Producto: COLORANTE NATURAL NEGRO	Edición: 03
	Código: 14-9001	Fecha: 08/08/2024

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		