

caramelo (color)

Identificadores

- **CAS:** 8028-89-5
- **N.C.E./EINECS:** 232-435-9

Clasificación

Sin clasificaciones disponibles

Clasificación RD1272

Sin clasificaciones disponibles

Simbolos

Sin simbolos disponibles

Notas

Sustancia obtenida por tratamiento térmico controlado de carbohidratos aptos para la alimentación. Se pueden utilizar ácidos, alcalis y sales aptos para la alimentación para favorecer la caramelización. Se pueden utilizar agentes antiespumantes aptos para la alimentación en cantidad no superior a la requerida para producir el efecto deseado. Compuesta esencialmente por agregados coloidales que se dispersan en agua y sólo se dispersan parcialmente en soluciones alcohol-agua. Dependiendo del agente caramelizador particular utilizado, puede tener, en solución carga coloidal positiva o negativa.