

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01  
Versión: 1.0 (19.04.2022)



## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación comercial** Colorante pardo chocolate  
**Denominación legal** Mezcla de colorantes para uso en alimentos

## REVISIÓN FT

**Versión** 1.2  
**Fecha** 20.10.2025

## DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Preparación mezcla colorantes sintéticos azoicos en polvo al 28-30% hidrosoluble para uso alimentario industrial. ☒

## APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Preparaciones alimentarias industriales.

## LISTA DE INGREDIENTES

Cloruro sódico, Colorantes E102 (10.65%), E124 (10.65%) E-132 (4,25%)

## ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuetes		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

## VALORES ANALIZADOS

Aspecto: Polvo marrón pardo Min  
Olor: Sin olor aparte  
Densidad (20°C): 1,591-1,641 Kg/l  
Contenido color puro: 30% +/- 2  
pH: > 9  
Sodio: 26,5%

Metales pesados  
Plomo: < 2ppm  
Arsénico: < 3ppm  
Mercurio: < 1 ppm  
Cadmio: < 1 ppm

## CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 12 meses posteriores a su fabricación.  
Conservar en recipiente seco y cerrado a temperaturas inferiores a los 35°C.

## OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE
Consultar	

## LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	VALOR PERMITIDO
Salmonella	Ausencia/25g
E coli	Ausencia/g
Levaduras	100 cfug Max
Hongos	100 cfug Max

## OTROS DATOS

Apto para vegetarianos, apto para veganos.