

Nuestras presentaciones comerciales

El Color Caramelo es suministrado de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes, para ello contamos con una gama amplia de presentaciones comerciales:

- Carro - Tanque de 25 toneladas.
- IBC en HDPE de 1.000 kg y 1.200 kg de capacidad.
- Garrafa plástica en HDPE de 240 kg
- Garrafa plástica en HDPE de 75 kg
- Garrafa plástica en HDPE de 25 kg
- Garrafa plástica en HDPE de 5 kg
- Frasco plástico de PET de 650 g



Color Caramelo



Acerca de nosotros

CABARRIA IQA S.A.S. antes INDUSTRIA QUIMICA ANDINA S.A. es una empresa privada de capital Colombiano, fundada hace más de 75 años, que desde sus comienzos se convirtió en líder regional en el desarrollo y producción de especialidades químicas para uso farmacéutico, alimenticio y químico en general, por lo que hoy es reconocido ampliamente por la industria nacional e internacional.

El Color Caramelo, es fabricado por CABARRIA IQA S.A.S., desde hace más de 50 años, lo cual nos permite contar con la experiencia y el conocimiento para brindar el soporte y acompañamiento técnico en los desarrollos de nuestros clientes.

Nuestras Certificaciones



Nuestro sistema de Gestión Integral está certificado según las normas ISO 9001, 14001, 22000 y 45001 por Bureau Veritas Certification.



Estamos acreditados por la DIAN como:



Nuestro Color Caramelo cuenta con Certificación KOSHER



Colorantes Tuska

(60-1) 3190100
 (+57) 316 482 42 84

Parque Industrial El Cortijo
Km 6 Vía Cajicá - Zipaquirá
Cundinamarca, Colombia.



Nuestro producto

El Color Caramelo es un producto obtenido a partir de azúcar mediante proceso de caramelización. CABARRIA IQA S.A.S, ha logrado mantener, desarrollar e innovar su producción dentro de las Clases I, III y IV según la clasificación FCC, FDA y JECFA.

La Industria Alimenticia utiliza el Color Caramelo producido por CABARRIA IQA S.A.S., para impartir color y apariencia a productos de los sectores de Bebidas (Cervecería, Vinos, Licores, Refrescos), Panificación y Repostería, Salsas y Aderezos, Cereales Procesados, Concentrados para Mascotas y mucho más.



Recomendaciones de uso

El Color Caramelo puede dispersarse en agua fría, en la proporción requerida, según la intensidad de color deseada. También es dispersable en glicoles, siendo el propilenglicol el vehículo más comúnmente utilizado. Puede mezclarse en jarabes de glucosa u otros edulcorantes en la proporción requerida.

Dependiendo de la intensidad de color deseada, puede dosificarse puro dentro de la masa a colorear y homogenizarse con agitación moderada.

El comportamiento del color caramelo es el de un fluido típicamente Newtoniano, es decir, su viscosidad no se altera con el esfuerzo cortante de baja intensidad como sería el resultante de un sistema de bombeo y dosificación. Esta propiedad es muy útil cuando el sistema de adición se hace por dosificadores neumáticos o similares.

Se recomienda realizar ensayos de compatibilidad, encontrándose que en ocasiones referencias tanto Clase III como Clase IV son adecuados para ciertas aplicaciones. Como regla general, el Color Caramelo del Clase IV es el más recomendado para medios ácidos.

La incompatibilidad en un medio o en un componente de formulación se detecta por la aparición de partículas oscuras, grumos o vetas coloreadas que no se incorporan fácilmente. En dichos casos, debe ensayarse un producto de clase diferente. Por definición el Color Caramelo Clase III y Clase IV, no deben mezclarse entre sí.



Seleccione la referencia correcta

Es importante mencionar que CABARRIA IQA S.A.S, garantiza que cada referencia cumple con los parámetros de pH y carga isoeléctrica especificados, mediante un estricto control de calidad.

No obstante, los medios en los que se aplica el Color Caramelo podrían tener variaciones en estos parámetros, afectando la estabilidad de la solución y generando el fenómeno conocido como precipitación, que se puede atribuir al Color caramelo; sin embargo, CABARRIA IQA ha demostrado que los factores que ocasionan estas circunstancias tienen su origen en otras materias primas como el medio en que se aplica el Color Caramelo o los saborizantes que se agregan.

Con lo anterior, nuestra recomendación para seleccionar el Color Caramelo adecuado a cada necesidad es:

- Solicitar el soporte del área técnica de CABARRIA IQA S.A.S.
- Con base en las recomendaciones obtenidas, adelantar las pruebas que confirmen que la referencia seleccionada sea la adecuada para ser aplicada, en condiciones estándar de proceso.

De acuerdo a la normatividad Colombiana la dosificación del color caramelo no tiene una cantidad máxima establecida, se debe aplicar según BPM (Buenas prácticas de manufactura), lo cual quiere decir que la cantidad agregada al alimento que se está fabricando, no excederá de la mínima requerida para lograr el propósito para el cual se permite agregar el colorante.

No obstante lo anterior, nuestra recomendación es que según el tono que se desee obtener se dosifique de la siguiente manera:

Producto	Color Caramelo Recomendado	Dosificación recomendada
Panes, pasteles, galletas, barras de cereales, confitería	Color Caramelo C-11	0.04% - 5.0%
	Color Caramelo CP-400	0.02% - 3.0%
Alimento para mascotas	Color Caramelo C-11	4.0% - 10.0%
	Color Caramelo AP-2000-V	1.5% - 3.0%
Mezclas listas para tortas y brownies	Color Caramelo CP-400, CP-480	1.0% - 5.0%
Diluyente de cacao	Color Caramelo CP-400, CP-480	5.0% - 20.0%
Cervezas y bebidas de malta	Color Caramelo CS	0.04% - 5.0%
Vino, Ron, Whiskey	Color Caramelo AP-2000-V	0.02% - 2.0%
Salsas negras, soya, inglesa	Color Caramelo CS (contenido de sal >20%)	10.0 - 15.0%
	Color Caramelo AP-2000-V (contenido de sal <20%)	8.0 - 15.0%
Sazonadores para carnes y aves (aplicación directa-frotación)	Color Caramelo AP-2000-V, 44-G	0.5% - 5.0%
Vinagres	Color Caramelo CS (a partir de fuentes naturales)	0.04% - 3.0%
	Color Caramelo AP-2000-V	0.02% - 2.0%
Salsas (tomate, BBQ), Sopas	Color Caramelo CS	0.04% - 3.0%
Gaseosas	Color Caramelo 44-G	0.02% - 5.0%
Jarabes (maple, agave, chocolate, café)	Color Caramelo CS	0.1% - 2.0%
Té, bebidas a base de fruta	Color Caramelo AP-2000-V	0.02% - 3.0%
	Color Caramelo 44-G	0.02% - 2.0%

Polvo: 1.0% - 20%

Líquido: Entre 0,02% al 15%

Nuestras especificaciones técnicas

REFERENCIA	CLASE	CARGA IONICA	pH	VISCOSIDAD	LONGITUD DE ONDA	ABSORBANCIA	GRAVEDAD ESPECIFICA
CB-60	I	NEUTRA	4.6 - 5.6	Máximo 1000 cP	560 nm	0.030 - 0.080	1.2750 - 1.3050
CI-30	I	NEUTRA	5.0 - 7.0	Máximo 2000 cP	560 nm	0.040 - 0.070	1.2900 - 1.3200
CS	III	POSITIVA	4.5 - 5.0	Mínimo 1000 cP	560 nm	0.280 - 0.320	1.3000 - 1.3300
C11	III	POSITIVA	4.5 - 5.0	Mínimo 1000 cP	560 nm	0.320 - 0.360	1.3000 - 1.3300
IR	III	POSITIVA	4.5 - 5.5	Máximo 100 cP	430 nm	0.220 - 0.250	1.1900 - 1.2350
HR	III	POSITIVA	4.4 - 5.0	Máximo 80 cP	430 nm	0.330 - 0.370	1.1790 - 1.2350
AP-2000-V	IV	NEGATIVA	2.8 - 3.4	Máximo 600 cP	560 nm	0.235 - 0.265	1.2800 - 1.3100
44G	IV	NEGATIVA	2.8 - 3.3	Máximo 500 cP	560 nm	0.370 - 0.395	1.2500 - 1.2800
CP-400 (Polvo)	IV	NEGATIVA	3.5 - 4.5	-	560 nm	0.380 - 0.450	-