

DECLARACIÓN SOBRE SULFITO

Los colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette son colores 100 % Color Caramelo. Los colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette no contienen ningún "agente sulfitante" añadido luego de la fabricación que generalmente se incorporan en productos alimentarios como absorbentes de oxígeno. Estos agentes sulfitantes se utilizan para potenciar la estabilidad del producto final. Los agentes sulfitantes utilizados para la estabilización se determinan rápidamente tanto mediante métodos digestivos como no digestivos.

Los colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette no contienen sulfitos estabilizantes. El sulfito presente en los colorantes Color Caramelo proviene de una de dos fuentes:

1. Cuando se encuentra que el colorante Color Caramelo contienen más de 50 ppm de sulfito, entonces el sulfito se utiliza como reactante de proceso necesario y permitido (tal y como se define en la Sección 73.85, Capítulo 21 del *CFR*) para ayudar a formar los cuerpos de color generados en el proceso de fabricación de los colorantes Color Caramelo. Estos son los colorantes Color Caramelo Clase II y IV. Este sulfito se incorpora en el colorante Color Caramelo como parte de sus cadenas de polímeros. Cuando se analizan nuestros colorantes Color Caramelo para detectar sulfito libre utilizando un método no digestivo, el resultado es el cero aritmético.
2. Cuando se analiza el colorante Color Caramelo y se detecta que contiene menos de 50 ppm de sulfito, entonces se asume que el resultado de sulfito responde a niveles residuales de sulfito presente en la fuente de carbohidratos. Asimismo, por sus características, el ensayo de sulfito no arrojará un resultado que indique la ausencia de sulfitos de manera concluyente. Por tanto, pautamos nuestros límites de sulfito dentro del límite de detección y precisión del ensayo y de los posibles sulfitos residuales presentes en la fuente de carbohidratos. Estos son los colorantes Color Caramelo Clase I y III.

De los cuatro tipos de colorantes Color Caramelo, dos se fabrican utilizando sulfito (dióxido de azufre, SO₂) como reactante. Los colorantes Color Caramelo Clase II, tales como el RT80, son colorantes Color Caramelo de Proceso de Sulfito. Los colorantes Color Caramelo Clase IV, tales como el DS400, son colorantes Color Caramelo de Proceso de Amoníaco-Sulfito. Los colorantes Color Caramelo Clase I y III no utilizan sulfito como reactante y solo contienen niveles ínfimos de sulfito.

Tal y como dispone la Administración de Alimentos y Medicamentos (o *FDA*, por sus siglas en inglés), el contenido de sulfito se determina en base al método oficial Modificado de la *FDA/AOAC* (un método digestivo) en el que la muestra de material de ensayo se calienta en una solución de ácido clorhídrico durante 120 minutos bajo condiciones controladas. El ácido y el calor utilizados en este método descomponen (digieren) a los polímeros liberando el sulfito. El contenido de sulfito de cada colorante Color Caramelo está indicado en su Especificación de Producto y en su documento de Datos Técnicos.

SETHNESS PRODUCTS COMPANY 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, EE.UU.	Original (dd/mm/aaaa): 06/10/2021	Revisado (dd/mm/aaaa): 23/02/2022
SULFITE STATEMENT SPANISH 010/LAB/STMT/SPANISH		

La *FDA* dispone que se debe marcar la presencia de sulfito en la etiqueta en aquellos productos elaborados listos para el uso del consumidor. El requisito de etiquetado solo aplica para productos elaborados que contengan 10 ppm de sulfito o más (tal y como se define en la Sección 101.100 (a)(4), Capítulo 21 del *CFR*). El colorante Color Caramelo no es un producto elaborado, dado que es un colorante. El nivel de uso del colorante Color Caramelo debe tenerse en cuenta para determinar la cantidad final de sulfito posiblemente presente en un producto elaborado. El siguiente ejemplo muestra una forma de predecir la cantidad de sulfito que el colorante Color Caramelo puede aportar a un producto elaborado.

Ejemplo:

El Fabricante A usa un colorante Color Caramelo cuya hoja nutricional marca que contiene <650 ppm de sulfito. Usa 0,25 % de Color Caramelo en su formulario propuesto. Usa este valor de contenido de sulfito para calcular cuál es el valor de sulfito más alto posible que puede aportar el colorante Color Caramelo al producto elaborado.

$$0,0025 \times 650 = 1,63 \text{ ppm de sulfito}$$

Entonces, para su producto el Fabricante A usaría 1,63 ppm de sulfito aportado por el colorante Color Caramelo. Si esta fuera la única fuente de sulfito entonces, en virtud de las reglas de la *FDA*, el Fabricante A no tendría que marcar en la etiqueta que hay sulfito.

SETHNESS PRODUCTS COMPANY 1347 Beaver Channel Parkway, Clinton, IA 52732, EE.UU.	Original (dd/mm/aaaa): 06/10/2021	Revisado (dd/mm/aaaa): 23/02/2022
SULFITE STATEMENT SPANISH 010/LAB/STMT/SPANISH		