



## **Kulör Informationen**

Zuckerkulöre sind braune Lebensmittelfarbstoffe, die durch Erhitzung von kistallinem oder flüssigem Zucker (Saccharose) unter Verwendung von technischen Hilfsstoffen entstehen.

Als Ausgangsstoff können sowohl Rohr-, Rüben-, als auch Stärkezucker verwendet werden. Nach kontrolliertem Aufkochen werden die Katalysatoren behutsam zudosiert und die Masse weiter erhitzt, hierbei steigt die Temperatur bis auf 160 Grad. Nachdem die gewünschte Farbtiefe erreicht ist, wurde der Prozess beendet, die Kulör abgekühlt und durch Zugabe von Wasser oder flüssigem Zucker auf die gewünschte Farbe, Extract und pH Wert eingestellt und fließfähig gehalten.

Nach den eingesetzten Katalysatoren richten sich zum einen die Klasseneinteilungen und zum anderen die funktionellen Eigenschaften.

	<b>Klasse I, Caramel</b>	<b>Klasse II, Sulfitkulör</b>	<b>Klasse III Ammoniakkulör</b>	<b>Klasse IV Ammoniumsulfitkulör</b>
<b>Katalysator</b>	Säuren, Laugen	Sulfitlauge	Ammoniak	Ammoniumsulfit
<b>Eigenschaft</b>	Alkoholstabil	Alkoholstabil	Bierstabil	Säurestabil
<b>Einsatz</b>	Spirituosen, Süßwaren, Backwaren, Pharmazeutika	Spirituosen	Backwaren, Suppen, Saucen, Bier, Konserven	Cola, Limonaden, Essig, Grundstoffe
<b>Farbwert</b>	bis 20.000 EBC	bis 30.000 EBC	bis 40.000 EBC	bis 52.000 EBC
<b>Deklaration als: "Farbstoff:...."</b>	E 150 a, oder einfache Zuckerkulör	E 150 b, oder Sulfitlauge-Zuckerkulör	E 150 c, oder Ammoniak-Zuckerkulör	E 150 d, oder Ammonium-Zuckerkulör

---

Die hierin enthaltenen Informationen entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand.

Da die Bedingungen der Verwendung des Materials nicht bekannt sind bzw. nicht unserer Kontrolle unterliegen, liegt es in der Verantwortung des Benutzers, die Bedingungen für sich selbst und bestimmte Zwecke oder Verwendungen zu bestimmen.