



Colorantes
COLOR CARAMELO
para ingredientes



SETHNESS ROQUETTE

EXCELLENCE IN CARAMELS

Sethness Roquette es Caramelo

Líderes en el sector de los colorantes Color Caramelo

Sethness Roquette es líder mundial en la producción de colorantes Color Caramelo. Nuestros colorantes tienen la mejor calidad en el mercado.

La mayor variedad de colorantes Color Caramelo

Más de 70 colorantes líquidos y en polvo

Tres jarabes de azúcar caramelizado



Opciones de “etiqueta limpia”

Ofrecemos estos colorantes Color Caramelo: Sin gluten, sin alérgenos, generalmente reconocidos como seguros (GRAS), veganos, certificados como orgánicos, verificados por el Proyecto Non-GMO, de procesamiento mínimo, Kosher y Halal.

Visite sethness-roquette.com para consultar las fichas técnicas de los productos, las certificaciones y toda la documentación técnica.

Plantas de producción en varias partes del mundo al servicio del mercado internacional



Sethness Roquette
www.sethness-roquette.com

Aplicaciones



Si necesita un colorante Color Caramelo perfecto para **hacer realidad su idea**, estamos listos para ayudarle **sin importar cuál sea.**



Historia



Sethness Roquette, **líder mundial en colorantes Color Caramelo**, fue fundada en 1880 y se especializa precisamente en la producción de colorantes Color Caramelo de la más alta calidad. Ahora que cuenta con una mayor capacidad para elaborar una gama más amplia de productos en Estados Unidos, Francia, India y China, Sethness Roquette es uno de los pocos fabricantes de caramelos **con presencia mundial**.

Siempre fortalecidos por la unidad de un negocio familiar (primero con la familia Sethness y, desde 2018, con la familia Roquette), **nos esmeramos por contribuir al crecimiento duradero de nuestros clientes**.

Sethness Roquette mantiene un **enfoque continuo en los caramelos** y en las **necesidades específicas de sus clientes** y funciona como una empresa fuerte e independiente de Roquette Group, líder mundial en ingredientes de origen vegetal y pionero en nuevas proteínas vegetales.

Nos dedicamos al arte y a la ciencia de elaborar caramelos y a desarrollar fórmulas **que se adapten a las necesidades de nuestros clientes**. Nuestros equipos emplean una gran variedad de materias primas **naturales** y sacan provecho de sus años de experiencia y sus conocimientos para crear colores, sabores y texturas para los **caramelos de la mayor calidad** del mundo.

Nuestra visión

Sethness Roquette se compromete a ser la **mejor opción de caramelos del mundo**, motivada por la excelencia técnica, el **servicio al cliente** y la **innovación** con soluciones sostenibles.





Enfoque en el servicio al cliente, la excelencia y el respeto

✓ Enfoque en el servicio al cliente

Tenemos el reto constante de ofrecer una gama completa de caramelos de gran calidad y servicios que **satisfagan plenamente las necesidades de nuestros clientes**. Por lo tanto, el servicio al cliente es uno de nuestros valores esenciales. ¡**Puede contar con nosotros** para lo que sea! Todos los días, trabajamos en estrecha relación con nuestros clientes para responder a sus exigencias más estrictas, definidas por las necesidades de los consumidores y las normas del sector. La innovación está en nuestro ADN, nuestro personal, centros y laboratorios cuentan con todo lo necesario y será un placer **innovar con usted y contribuir a su desarrollo**.



✓ Excelencia

Desde la obtención de las mejores materias primas hasta la entrega de productos finales excepcionales, Sethness Roquette ha desarrollado procesos operativos para poder **cumplir con los más altos estándares y expectativas de nuestros clientes**. Así como sus estándares y expectativas están en constante evolución, nuestras prácticas también lo están. El compromiso y el trabajo profesional de nuestro equipo se traducen en mejorar la calidad a diario, para aumentar la satisfacción de nuestros clientes.

✓ Respeto

El **respeto por nuestros clientes y empleados** siempre ha sido un elemento fundamental y una prioridad desde que nuestra empresa fue fundada hace más de 140 años. Esta creencia concuerda a la perfección con los valores de Roquette Group donde **la seguridad y el cumplimiento** son pilares de nuestras políticas internas y de nuestro enfoque crítico.





SOLUCIONES PARA
BEBIDAS



SOLUCIONES PARA
**PRODUCTOS
HORNEADOS**



SOLUCIONES PARA
**PROTEÍNAS
VEGETALES**



SOLUCIONES PARA
**PRODUCTOS
SALADOS**



SOLUCIONES PARA
**PRODUCTOS
LÁCTEOS**



SOLUCIONES PARA
**ALIMENTOS
PARA MASCOTAS**

Y aplicaciones especializadas de nutrición, farmacéuticos y cosméticos.

Una línea completa creada con usted para sus aplicaciones específicas

✓ Nuestros años de experiencia nos han enseñado a producir **caramelos para una gran variedad de aplicaciones**. A través de nuestra gama completa de soluciones, podemos proporcionar **el color, la textura y el sabor correctos** para que sus alimentos y bebidas resulten increíblemente apetitosos.

✓ Hay mucho que considerar a la hora de elegir **el caramelo perfecto para su producto particular** ya sea en bebidas, repostería, confitería, productos lácteos, salados o alimentos para mascotas, entre otros. Nuestro equipo de expertos está dispuesto a ayudarle a elegir (o a crear) **el caramelo perfecto para su formulación específica**. Para nosotros, será un gusto reunirnos con usted para determinar la mejor opción de caramelo de acuerdo con las funcionalidades, el aspecto, la textura, el sabor, el procesamiento y los requisitos de empaque de su producto.

Tenemos el orgullo de que 13 de los colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette tengan la verificación del Proyecto Non-GMO

Sethness Roquette siempre está a la vanguardia de la industria alimentaria para ofrecer productos que permitan que nuestros clientes satisfagan las últimas tendencias de los consumidores. La demanda de alimentos y bebidas con "etiquetas limpias" nos ha motivado a crear colorantes Color Caramelo que no procedan de organismos genéticamente modificados (OGM).

Como afirmación de este compromiso, Sethness Roquette participa actualmente en el Proyecto Non-GMO para obtener esta verificación en todos nuestros colorantes Color Caramelo y jarabes de azúcar caramelizado.



¿Qué es el Proyecto Non-GMO?

El Proyecto Non-GMO es la única organización norteamericana para que terceros verifiquen y etiqueten alimentos, bebidas, ingredientes y productos relacionados como no modificados genéticamente. El objetivo es preservar y aumentar el abastecimiento de alimentos no modificados genéticamente y educar a los consumidores sobre estos productos. El Proyecto Non-GMO publica en su sitio web, nongmoproject.org, todos los productos que tienen su sello.

Por qué nuestros productos pueden tener la verificación del Proyecto Non-GMO.

Nuestros colorantes Color Caramelo que tienen la verificación del Proyecto Non-GMO se elaboran conforme a la norma del Proyecto Non-GMO. Por lo tanto, Sethness Roquette debe seguir con rigor las mejores prácticas, tales como la segregación y la trazabilidad para evitar la contaminación, con el fin de evitar los OGM. Esta verificación es garantía de que los colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette cumplen la norma del sector para los clientes que necesitan ingredientes que no están modificados genéticamente.

El Proyecto Non-GMO verifica nuestros colorantes Color Caramelo

Hasta la fecha, estos productos de Sethness Roquette han obtenido esta importante verificación:

OC114	Clase I	Color Caramelo (líquido/orgánico)
OC234	Clase I	Color Caramelo (en polvo/orgánico)
SB121	Clase I	Color Caramelo (líquido)
SB245	Clase I	Color Caramelo (en polvo)
SSC300	Clase I	Color Caramelo (líquido)
CS1	Caramelo	Jarabe de azúcar caramelizado
CS5	Caramelo	Jarabe de azúcar caramelizado
CS30	Clase I	Jarabe de azúcar caramelizado
P285	Clase III	Color Caramelo (líquido)
SBP205	Clase III	Color Caramelo (líquido)
SBDS	Clase IV	Color Caramelo (líquido)
SBL702	Clase IV	Color Caramelo (en polvo)
4335	Clase IV	Color Caramelo (líquido)



No olvide consultar a menudo nuestro sitio web para conocer los últimos productos que obtuvieron la verificación.

888.772.1880 • mail@sethness-roquette.com
www.sethness-roquette.com



Intensidad del color

Tabla comparativa

Esta es una comparación paralela de la intensidad de color relativa de los cinco colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette. La intensidad del color se cuantifica con base en una medida llamada poder colorante, $K_{0,560}$ *. Cuanto mayor sea el poder colorante, $K_{0,560}$, más oscuro será el colorante Color Caramelo. Estos cinco productos son una muestra de una serie de intensidades de color, pero hay muchos más colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette de intensidad intermedia. En esta comparación, cada colorante Color Caramelo de Sethness Roquette se diluyó en una solución hasta del 0,2 % en agua (2 gramos por litro).

La comparación de los cinco colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette solo sirve como guía general. El rendimiento real del colorante depende de las características físicas y químicas del sistema en el que se utilice, así como de la concentración del colorante Color Caramelo particular en el producto final. Le recomendamos consultar a nuestro personal técnico para que elija el colorante Color Caramelo de Sethness Roquette ideal.

También puede ver algunos de las diferentes tonalidades en estas muestras, aunque el gráfico del reverso tiene una mejor representación.

**El poder colorante, $K_{0,560}$ (TP, $K_{0,560}$) se define como la absorbancia de una solución al 0,1 % de peso/volumen medida a través de una trayectoria de luz de 1 cm a una longitud de onda de 560 nanómetros con un espectrofotómetro de alta calidad (2 nm o menos de paso de banda).*



YT25

Poder colorante, $K_{0,560}$
0.025



RT80

Poder colorante, $K_{0,560}$
0.085



RTL120

Poder colorante, $K_{0,560}$
0.119



P212

Poder colorante, $K_{0,560}$
0.210



DSL4

Poder colorante, $K_{0,560}$
0.390



SETHNESS ROQUETTE
EXCELLENCE IN CARAMELS

Tonalidad

Tabla comparativa

Los índices de tonalidad "s"* son una forma objetiva de medir los "tonos rojizos" de cada producto de Sethness Roquette. Aunque los valores absolutos de cada índice de tonalidad "s" son importantes, los valores relativos son más relevantes. Cuanto mayor sea el índice de tonalidad "s", más rojo será el colorante Color Caramelo, como puede verse claramente en las muestras.

El gráfico muestra tanto la tonalidad de referencia como el efecto que las distintas etapas de dilución tienen en el color. La comparación de los cinco colorantes Color Caramelo de Sethness Roquette solo sirve como guía general. Aunque estos cinco colores son una buena representación de la gama de tonalidades de la línea de productos Sethness Roquette, ofrecemos muchos más productos de tonalidades intermedias. Como siempre, recomendamos consultar a nuestros expertos técnicos para que elija el colorante Color Caramelo de Sethness Roquette ideal para sus necesidades. El rendimiento real del colorante depende de las propiedades físicas y químicas del sistema en el que se utilice, así como de la concentración del colorante Color Caramelo particular en el producto final.

En esta comparación, se ajustaron las muestras de referencia para igualar la intensidad del color.

El índice de tonalidad "s" es la manera de medir el tono del color o de las características rojizas de un colorante Color Caramelo. Es una función de la absorbancia a longitudes de onda de 510 y 610 nanómetros.



Y25
Índice de tonalidad,
s = 7.2

RT80
Índice de tonalidad,
s = 6.3

RTL120
Índice de tonalidad,
s = 5.6

P212
Índice de tonalidad,
s = 5.4

DSL4
Índice de tonalidad,
s = 4.2

Servicio al cliente o asistencia técnica

888.772.1880 • mail@sethness-roquette.com
www.sethness-roquette.com



SETHNESS ROQUETTE

GUÍA DE PRODUCTOS COLOR CARAMELO

Líquidos

PRODUCTO	TP K _{0.56}	Ton	Índ. ton.	pH (tal cual)	Clase	Carácter iónico
----------	----------------------	-----	-----------	---------------	-------	-----------------

COLORANTES LÍQUIDOS COLOR CARAMELO

YT25	0.025		6.8	4.1	1	N
YT75	0.077		7.0	3.8	1	N
YT90	0.086		7.0	4.0	1	N
SSC300	0.112		6.1	5.7	1	N
HF102	0.113		6.1	6.5	1	N
SC105	0.115		6.6	5.4	1	N
SB121	0.118		6.4	3.1	1	N
RT80	0.085		6.3	3.1	2	-
P60	0.066		6.0	5.1	3	+
P123	0.121		5.5	4.6	3	+
P149	0.150		5.7	4.6	3	+
SP55	0.173		5.2	3.9	3	+
P193L4**	0.190		5.8	6.0	3	+
SP50	0.210		5.1	3.9	3	+
SBP205	0.210		5.5	4.4	3	+
P212	0.210		5.4	4.4	3	+
P250	0.246		5.3	4.4	3	+
P285*	0.279		5.4	4.0	3	+
P300	0.304		5.2	3.9	3	+
P340	0.340		5.2	4.6	3	+
RTL120**	0.119		5.6	3.8	4	-
S190**	0.187		4.6	2.9	4	-
RTL4**	0.210		5.5	3.5	4	-
RT240	0.239		5.4	3.7	4	-
LF235	0.241		4.5	3.1	4	-
HPH400	0.270		4.6	9.9	4	-
4335**	0.335		4.4	3.0	4	-
LF363	0.360		4.2	2.9	4	-
KPDS/SBDS	0.370		4.4	2.9	4	-
DSL4**	0.390		4.2	2.8	4	-
DS400	0.403		4.2	2.9	4	-

JARABES DE AZÚCAR CARAMELIZADO

CS1	0.00014		7.6	4.1	Caramelo	N
CS5	0.007		5.9	3.2	Caramelo	N
CS30	0.024		5.7	3.1	1	N

COLORANTE LÍQUIDO COLOR CARAMELO ORGÁNICO CERTIFICADO

OC114	0.120		6.4	3.3	1	N
-------	-------	--	-----	-----	---	---

- Los colorantes Color Caramelo de clase I y III son bajos en sulfuro
- El 4-MEI no se forma en la producción de colorantes Color Caramelo de clase I y clase II.
- Sethness Roquette ofrece opciones bajas en 4-MEI para los colorantes Color Caramelo de clase III y IV
- Los valores de la tabla son típicos
- Caracteres iónicos: + Positivo, - Negativo, N Neutro

** Bajo en 4-metilimidazol



SETHNESS ROQUETTE
EXCELLENCE IN CAMELS

888.772.1880 • mail@sethness-roquette.com
www.sethness-roquette.com



BEBIDAS

Bebidas carbonatadas con o sin alcohol
Tés y sidras
Limonadas y bebidas de frutas
Bebidas proteínicas y alimenticias
Bebidas en polvo
Cervezas y bebidas malteadas
Destilados y licores fuertes



PRODUCTOS HORNEADOS

Panes y masas
Galletas dulces y saladas
Mezclas para pasteles y postres
Panqueques y waffles
Barritas alimenticias y de cereales
Diluyentes de cacao y canela



PROTEÍNAS VEGETALES

Sustitutos de la carne
Sustitutos de los mariscos
Proteínas vegetales texturizadas



ALIMENTOS PREPARADOS/ COMESTIBLES

Comidas preempacadas
Alimentos precocinados congelados
Sopas y estofados
Cereales y productos para el desayuno
Pasabocas
Dulces y confitería
Productos lácteos



ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Alimentos húmedos y secos
Comidas preparadas
Salsas para carnes y otras salsas
Golosinas
Pienso para animales



CONDIMENTOS Y SALSAS SALADAS

Aderezos, marinadas y vinagres
Glaseados y coberturas
Salsas de soya, ostras, pescado y champiñones
Salsas y bases para salsas
Salsas para barbacoa y salsas dulces
Aliños para carnes, fundas para embutidos y salsas para untar
Jarabes para panqueques/waffles
Condimentos secos y mezclas de condimentos
Mezclas de condimentos y extractos aromatizantes
Sopas y fideos instantáneos



SETHNESS ROQUETTE

GUÍA DE PRODUCTOS COLOR CARAMELO

En polvo

PRODUCTO	TP K _{0.56}	Ton	Índ. ton.	pH (1 %)	Clase	Carácter iónico
COLORANTES COLOR CARAMELO EN POLVO						
RT175	0.177		6.6	5.5	1	N
RT198	0.210		6.0	8.3	1	N
SB245	0.250		5.7	8.0	1	N
RT220	0.222		5.9	5.6	3	+
P330	0.333		4.8	7.8	3	+
P450	0.450		4.8	6.5	3	+
P600	0.604		4.6	8.4	3	+
LF035	0.034		4.0	4.5	4	-
LF320	0.320		5.3	4.1	4	-
LF410	0.411		4.7	8.2	4	-
AP680	0.687		4.1	3.6	4	-
LF735	0.700		4.4	7.3	4	-
SBL702**	0.739		4.5	6.0	4	-
858	0.840		4.1	5.8	4	-
COLORANTE COLOR CARAMELO EN POLVO ORGÁNICO CERTIFICADO						
OC234	0.230		6.1	6.6	1	N



BEBIDAS

Bebidas carbonatadas con o sin alcohol
Tés y sidras
Limonadas y bebidas de frutas
Bebidas proteínicas y alimenticias
Bebidas en polvo
Cervezas y bebidas malteadas
Destilados y licores fuertes



PRODUCTOS HORNEADOS

Panes y masas
Galletas dulces y saladas
Mezclas para pasteles y postres
Panqueques y waffles
Barritas alimenticias y de cereales
Diluyentes de cacao y canela



PROTEÍNAS VEGETALES

Sustitutos de la carne
Sustitutos de los mariscos
Proteínas vegetales texturizadas



ALIMENTOS PREPARADOS/ COMESTIBLES

Comidas preempacadas
Alimentos precocinados congelados
Sopas y estofados
Cereales y productos para el desayuno
Pasabocas
Dulces y confitería
Productos lácteos



ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Alimentos húmedos y secos
Comidas preparadas
Salsas para carnes y otras salsas
Golosinas
Pienso para animales



CONDIMENTOS Y SALSAS SALADAS

Aderezos, marinadas y vinagres
Glaseados y coberturas
Salsas de soya, ostras, pescado y champiñones
Salsas y bases para salsas
Salsas para barbacoa y salsas dulces
Aliños para carnes, fundas para embutidos y salsas para untar
Jarabes para panqueques/waffles
Condimentos secos y mezclas de condimentos
Mezclas de condimentos y extractos aromatizantes
Sopas y fideos instantáneos



- Los colorantes Color Caramelo de clase I y III son bajos en sulfito
- El 4-MEI no se forma en la producción de colorantes Color Caramelo de clase I y clase II.
- Sethness Roquette ofrece opciones bajas en 4-MEI para los colorantes Color Caramelo de clase III y IV
- Los valores de la tabla son típicos
- Caracteres iónicos: + Positivo, - Negativo, N Neutro

** Bajo en 4-metilimidazol



SETHNESS ROQUETTE
EXCELLENCE IN CARAMELS

888.772.1880 • mail@sethness-roquette.com
www.sethness-roquette.com

Presencia mundial

Gracias a su presencia global, Sethness Roquette puede **asociarse con clientes de todo el mundo**, para ofrecer productos a nivel internacional, personalizados a nivel local, con normas uniformes que son competitivas en cualquier parte.

Oficina de ventas para América

3422 W. Touhy Avenue
Skokie, IL 60076
EE. UU.

Teléfono: +1 (847) 329-2080
Línea gratuita: +1 (888) 772-1880

Sede mundial

101 Avenue de la République
59110 La Madeleine
FRANCIA
Teléfono: +33 (0) 3 28 07 60 00

Centro de Investigación y Fabricación de Francia

Route d'Estaires
59660 Merville
FRANCIA
Teléfono: +33 (0) 3 28 50 00 50

Centro de Investigación y Fabricación de EE. UU.

1347 Beaver Channel Parkway
Clinton, IA 52732-5933
EE. UU.

Teléfono: +1 (563) 243-3943

Oficina de ventas para el este de EE. UU.

1303 Rahway Avenue
Avenel, NJ 07001
EE. UU.

Teléfono: +1 (732) 634-2161

Planta de la India

17/18/19 Gujarat Vepari Maha Mandal
Odhav Road, Ahmedabad
382410, Gujarat, INDIA
Teléfono: +91 79 2290 1030, 1031, 1032

Planta de China

#23 Zhenxing Road
Songtiao Industry Zone
Lianyungang, Jiangsu
CHINA, 222069
Teléfono: +86 518 8608 3333



SETHNESS ROQUETTE

EXCELLENCE IN CARAMELS

888.772.1880 • mail@sethness-roquette.com
www.sethness-roquette.com