

Colorant alimentaire hydrosoluble intense orange : INT31

Désignation du produit : Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense orange : INT31.

Description du produit : colorant haute concentration. Soluble dans l'eau. Ce colorant respecte les spécifications des additifs alimentaires du règlement (UE) n° 231/2012 du 09/03/2012.

Composition : E110

Colorant : E110



E110 : « peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants ».

Teneur en colorant pure : minimum 85%.

Condition de stockage : il est nécessaire de fermer l'emballage après chaque usage et le tenir en lieu frais et sec. Ainsi conserver, le produit se conserve 3 ans.

Utilisation : à diluer préalablement dans l'eau.

Conditionnement : pot de 50 g net

Solubilité maximum :

Produit	Quantité
Eau distillée à 20°C	70g/L
Eau distillée à 80°C	140g/L
Alcool à 95°	Presque insoluble
Glycérine	50g/L
Sorbitol	55g/L
Sirops	25g/L
Huiles végétales	Insoluble

Critères microbiologiques :

Germes recherchés	Valeurs
Flore totale	<1000 ufc/g
Levures et moisissures	<100 ufc/g

Stabilité

Produits	Stabilité
Acides organiques	Très bonne
Acide sulfureux	Bonne
Agents oxydants	Mauvaise
Lumière	Très bonne
Alcalis	Modérée
Chaleur à 100°C	Très bonne
Chaleur à 170°C	Bonne
Solidité dans l'eau après 90 jours	10% décoloration

Informations nutritionnelles pour 100g

Composants	Données nutritionnelles
Humidité	3.0%
Protéines	0.0%
Lipides	0.0%
Glucides	0.0%
Fibres	0.0%
Sodium	13.4%
Potassium	0.0%
Calcium	0.0%
Magnésium	0.0%
Cholestérol	0.0%
Vitamines	0.0%

Limite max autorisée en France :

Confiserie (cat.05.02)	30mg/kg
Décoration, enrobage	40 mg/kg
Fourrage	40 mg/kg
Boulangerie fine	INTERDIT

Colorant alimentaire pour utilisation dans les produits alimentaires et les doses établies dans le Règlement (UE) n°1129/2011 du 11 novembre 2011.