



INFORMATION TECHNIQUE

CARBO'CHEF

. DESCRIPTION

Charbon actif microporeux en poudre noire, très fine, légère, exempte de particules granuleuses, de solubilité pratiquement nulle dans tous les solvants usuels. Issu de noix de coco. Qualité alimentaire.

. APPLICATION

E153 - Pour une utilisation dans les denrées alimentaires, se référer au règlement CE 1333/2008. Conforme à la Directive européenne UE/231/2012 fixant les critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires (E153).

Paramètres	Spec. Min	Spec. Max.
Pouvoir adsorbant (Phenazone)	40	
Humidité		3.0
Teneur en Cendres		5.0
Acid Soluble Substances		3.0
Ethanol Soluble Substances		0.5
Alkali Soluble Substances	Report	
Fluorescent Substances	Report	
Alcalinité		0.75
Teneur en sulfures	Report	
Cu Pharmacopée - Teneur		25
Pb Pharmacopée - Teneur		10.0
Zn Pharmacopée - Teneur		25.0
TAMC		1000.0
TYMC		100.0
Granulométrie (diamètre moyen)	8	15
Capacité d'Adsorption (BET)		
ANALYSES MICROBIOLOGIQUES		
GAVLT		< 100000
DMLT		< 100000
Escherichia coli		
Salmonelles		
Bactéries Gram-négatives		< 1000
ANALYSES METAUX LOURDS		
Arsenic		< 1
Cadmium		< 0.2
Mercure		< 0.1
Plomb		< 0.5

Caractéristiques/Avantages

- . Excellent résultat d'intensité de couleur
- . Excellent pH
- . Matière première durable
- . Propriétés adsorbantes très fortes
- . Excellente granulométrie
- . Dispersion rapide dans les liquides
- . Faible teneur en minéraux solubles
- . Produit homogène

Charbon actif dans les aliments

Une couleur noire intense est étroitement associée à certains aliments courants comme la réglisse et d'autres sucreries et bonbons. Cependant, depuis de nombreuses années, le charbon actif est incorporé dans d'autres produits, y compris la boulangerie fine.

En effet, ces produits s'adressent spécifiquement aux personnes ayant une digestion sensible.

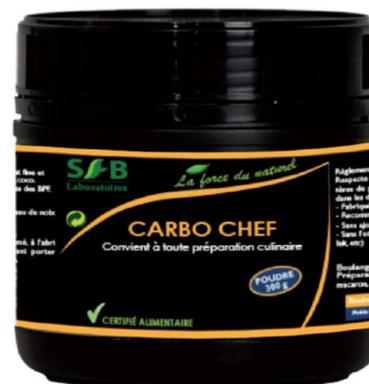
Les propriétés réparatrices des propriétés adsorbantes du charbon actif sont bien connues et utilisées dans les produits pharmaceutiques.

DECLARATION

Ceci pour certifier que le « Carbo'Chef » SFB :

- . Sans allergènes selon le Règlement (UE) N° 1169/2011.
- . N'est pas produit à partir d'organismes génétiquement modifiés. Il est donc "sans OGM" selon les normes CE N°1829/2003 et 1830/2003.
- . est exempt de E.S.B. (Encéphalopathie Spongiforme Bovine) et E.S.T. (Encéphalopathie Spongiforme Transmissible).
- . N'est pas irradié/ionisé.
- . Est exempt de gluten
- . Est exempt de nanoparticules
- . Qualité alimentaire
- . Convient aux végétariens

CARBO'CHEF



SUGGESTIONS

