



## FICHE TECHNIQUE

### COLORANT ROUGE

<b>Code produit</b>	<b>DC00230</b>
<b>Aspect</b>	Liquide rouge sans odeur ni goût caractéristique.
<b>Solubilité</b>	Soluble dans l'eau.
<b>Dosage</b>	TBD Note : Le dosage peut varier suivant l'application.
<b>Propriétés physiques</b>	Densité à 20°C : 1,050 ± 0,050 Indice de réfraction à 20°C : 1,330 ± 0,20 Alcool : 0%Vol Point éclair : >100°C
<b>Partie colorante</b>	Ingrédient colorant : E122, E110
<b>Partie non colorante</b>	Eau
<b>Entreposage</b>	Le produit devra être placé à température ambiante, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, et dans son emballage original. Sous ces conditions le produit restera stable pendant 12 mois.
<b>Recommandation d'étiquetage</b> (Selon le «code d'usage NATCOL pour la classification, la fabrication, l'utilisation et l'étiquetage des aliments colorants (UE) »)	<i>Colorants : Jaune Orangé S E110, Carmoisine E122</i> E110, E122 : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.
<b>Législation</b>	Conforme au règlement CE 1333/2008 (pour les additifs) <i>Coloring foodstuff</i> , conforme aux <i>Guidance notes</i> de la Commission européenne sur la classification des extraits alimentaires avec des propriétés colorantes.

Date de mise à jour : 15/09/2025

Note : Colorant alimentaire pour utilisation industrielle. Toute spécification a été rédigée à notre meilleure connaissance à la date indiquée. Il est en fait la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer des conditions et possibilités d'usage du colorant, en particulier concernant les conditions et réglementations requises par la loi. En cas de contestation seulement les textes légaux appropriés, à la date d'établissement de ce document, seront d'application.

## COLORANT ROUGE

**CODE PRODUIT : DC00230**

**Sources connues ou déclarées d'allergies ou d'intolérances alimentaires conformément au Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.**

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "OUI" les composés que nous savons être présents et par "non" ceux que nous présumons absents.  
Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Allergène ou produits dérivés	Présence de l'allergène ou produits dérivés OUI / non
Céréales contenant du gluten	non
Crustacés	non
Oeufs	non
Poissons	non
Arachides	non
Soja	non
Lait	non
Fruits à coque	non
Céleri	non
Moutarde	non
Graines de sésame	non
Anhydride sulfureux et sulfites (en concentrations > 10mg/kg)	non
Lupin	non
Mollusques	non

**Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)  
(Directive CE 1829/2003 & 1830/2003 et 298/2008)**

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "Oui" les composés que nous savons être présents et par "Non" ceux que nous présumons absents.  
Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Soja	non
Produits dérivés du soja	non
Maïs	non
Produits dérivés du maïs	non

Ce colorant ne contient pas d'ingrédients OGM ni d'ingrédients dérivés d'OGM et n'est entré en contact avec aucun OGM durant le processus de fabrication.

Date de mise à jour : 15/09/2025



## COLORANT ROUGE

CODE PRODUIT : DC00230

**Caractéristiques microbiologiques**

Nos produits sont stabilisés microbiologiquement. Au regard de leur faible charge microbologique, nous n'effectuons pas d'analyse.

**Contaminants :**

Conforme au règlement (CE) 915/2023 et (CE) 231/2012 fixant les teneurs maximales dans les denrées alimentaires

**Pesticides :**

Conforme au règlement (CE) 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

**Traitement ionisant :**

Ce produit n'est pas ionisé et/ou irradié, conformément aux directives (CE) 1999/2 et 1999/3 concernant les denrées alimentaires et les ingrédients alimentaires traités par rayonnement ionisants.

**Nanomatériaux :**

Ce produit ne contient pas de nanomatériaux ajoutés, et n'est pas constitué de nanomatériaux, tels que définis dans le règlement (UE) 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments.

**Conformité du conditionnement :**

Le conditionnement des produits est conforme à la réglementation européenne en vigueur (notamment aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 2020/1245).

Date de mise à jour : 15/09/2025

Version : 2.0