

Colorant alimentaire hydrosoluble intense jaune printemps INT12



Désignation du produit : colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense jaune printemps INT12.

Description du produit : colorant haute concentration. Soluble dans l'eau.

Ce colorant respecte les spécifications des additifs alimentaire du règlement (UE) n°231/2012 du 09/03/2012.

Composition : E104

Colorant : E104



E104 : « peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants ».

Teneur en colorant : minimum 70%.

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 à 20°C	40g/L
Eau à 80°C	60g/L
Alcool à 50°	20g/L
Alcool à 95°	Presque insoluble
Glycérine	20g/L
Sorbitol	20g/L
Sirops	20g/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	Bonne
Acide benzoïque	Modérée
Acide sulfureux	Très bonne
Agents oxydants	Bonne
Lumière	Bonne
Alcalis	Bonne
Chaleur à 100°C	Très bonne
Chaleur à 170°C	Très bonne
Solidité dans l'eau après 90 jours	10% en décoloration

Information nutritionnelle

Composants	Données nutritionnelles
Humidité	3%
Protéine	0.0%
Lipides	0.0%
Glucides	0.0%
Fibres	0.0%
Sodium	17.3%
Potassium	0.0%
Calcium	0.0%
Magnésium	0.0%
Cholestérol	0.0%
Vitamines	0.0%

Limite max autorisée en France :

Confiserie (cat.05.02)	40mg/kg
Décoration, enrobage	70 mg/kg
Fourrage	70 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.