

FICHE TECHNIQUE**Colorant VERT PISTACHE réf. CV-P02-31-4****APPELLATION LEGALE**Statut UE (Règlement CE
n°1333/2008) :

Colorants: E102 - E131

E102: peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique :	Caractéristique
Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Vert pistache
Tonalité colorante :	Vert pistache

APPLICATION

Dosage conseillé :	Se référer à la législation en vigueur (cf. Règlement (CE) n°1333/2008) Boulangerie fine: 0.5% max. Décoration/ Enrobage: 1.2% max. Fourrage: 0.7% max.
--------------------	--

COMPOSITION

Agent(s) colorant(s) :	jaune tartrazine E102, bleu patente V E131
Supports :	eau, propylène glycol (2%)
Additifs :	acidifiant: acide citrique, conservateur: E211 (1000 mg/kg)
Composants limités :	/

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d20/20) :	[1.00 ; 1.04]
Solubilité dans l'eau :	Oui
Liposolubilité :	Non
Degré alcoolique :	0% vol.
Point éclair (coupe fermée) :	/
Stabilité à la lumière :	Bonne
Stabilité à la chaleur :	Bonne
Stabilité au pH :	Moyenne

DONNEES REGLEMENTAIRES

Ionisation :	Les matières premières de cet additif n'ont subi aucun traitement ionisant.
OGM :	Selon les Règlements CE n°1829 & 1830/2003, ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
Allergènes Alimentaires (Règlement CE n°1169/2011) :	Absence

CONDITIONNEMENT - STOCKAGE

DDM :	18 mois
Stockage :	Dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri de la lumière et de l'air, dans un endroit tempéré (18°C environ).

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

Les informations de cette fiche technique sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée sur ce document et sont données de bonne foi. Des modifications ultérieures pourront intervenir sans préavis en fonction de paramètres législatifs ou internes. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application.