

FICHE TECHNIQUE**Colorant JAUNE CURCUMA réf. CJ-C00-P5****APPELLATION LEGALE**Statut UE (Règlement CE
n°1333/2008) :

Colorant: E100 ou Colorant: curcumine

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Légèrement épicé
Aspect : Poudre
Couleur : Jaune orange
Tonalité colorante : Caractéristique du jaune curcuma

APPLICATION

Dosage conseillé : Se référer à la législation en vigueur (Règlement n°1333/2008)
Boulangerie fine: 0.35% max.
Décoration/Enrobage: 0.95% max.
Fourrage: 0.55% max.

COMPOSITION

Agent(s) colorant(s) : Curcumine E100: 4.7 - 5.3 %
Supports : Maltodextrine
Additifs : Polysorbate 80 (E433) , dioxyde de silicium (E551), acide citrique (E330)
Composants limités : /

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Solubilité dans l'eau : Oui
Liposolubilité : Non
Degré alcoolique : 0% vol.
Point éclair (coupe fermée) : /
Stabilité à la lumière : Moyenne
Stabilité à la chaleur : Moyenne
Stabilité au pH : Correcte

DONNEES REGLEMENTAIRES

Ionisation : Les matières premières de cet additif n'ont subi aucun traitement ionisant.
OGM : Selon les Règl.CE 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 : 24 mois
Stockage : Dans son emballage d'origine bien fermé à l'abri de la lumière, de l'humidité et de l'air, dans un endroit tempéré (18°C environ).

Colorant JAUNE CURCUMA réf. CJ-C00-P5

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.