

FICHE TECHNIQUE**Colorant marron caramel E150b réf. CM-C50-B****APPELLATION LEGALE**Statut UE (Règlement CE
n°1333/2008) :

Colorant: caramel E150b ou colorant: E150b

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique :	Légère odeur de caramel
Aspect :	Liquide
Couleur :	Brun foncé
Tonalité colorante :	Marron

APPLICATION

Dosage conseillé :	Se référer à la législation en vigueur (Règlement CE n°1333/2008) Boulangerie fine/ Décorations, enrobages/ Fourrages: quantum satis
--------------------	---

COMPOSITION

Agent(s) colorant(s) :	Caramel de sulfite caustique
Supports :	/
Additifs :	/

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d ₂₀ /20) :	[1.31 ; 1.35]
Solubilité dans l'eau :	Bonne
Liposolubilité :	Non
Degré alcoolique :	0% vol.
Point éclair (coupe fermée) :	/
Stabilité à la lumière :	Bonne
Stabilité à la chaleur :	Bonne
Stabilité au pH :	Bonne entre 3.5 et 8.0

DONNEES REGLEMENTAIRES

Ionisation :	Les matières premières de cet arôme 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) :	Anhydride sulfureux et sulfites. A déclarer si votre dosage est supérieur à 0.9%

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.