

FICHE TECHNIQUE**Colorant JAUNE E102 réf. CJ-02-4****APPELLATION LEGALE**Statut UE (Règlement CE
n°1333/2008) :

Colorant: E102

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique :	Neutre
Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune
Tonalité colorante :	Caractéristique du jaune citron

APPLICATION

Dosage conseillé :	Se référer à la législation en vigueur (cf. Règlement (CE) n°1333/2008) Boulangerie fine: 0.5% max. Décorations/ Enrobages: 1.25% max. Fourrages: 0.75% max.
--------------------	---

COMPOSITION

Agent(s) colorant(s) :	tartrazine E102
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 :	Bonne

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).

Colorant JAUNE E102 réf. CJ-02-4

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.