

Fiche Technique

Noir – INT101

Composition qualitative

Noir Brillant BN, E-151

Tartrazine, E-102

Azorubine, E-122

Bleu Patenté V, E-131

Chlorure sodique

Teneur en colorant pur: E151, E102, E122, E131, principe actif 70%

E151 : 44% E102 : 22% E122 : 8% E131 : 1%

Spécifications

Les colorants unitaires (voir ci-dessus) qui constitue la base d'élaboration de ce Noir A 38012, respectent les spécifications des additifs alimentaires du Règlement (UE) No 231/2012 du 9 mars 2012.

Conservation et caducité

Il faut fermer l'emballage après chaque utilisation et le maintenir dans lieu frais et sec. Ce produit, sous conditionnement fermé, peut se conserver pendant 5 ans.

Solubilité

Ce produit est soluble dans l'eau.

Mode d'emploi

On se dissout préalablement dans l'eau.

Colorant alimentaire à utiliser dans les produits alimentaires énumérés dans le Règlement (UE) No 1129/2011 du 11 novembre 2011.

Limite max autorisée du colorant Déco'Relief (d'après sa concentration en pigment et selon la législation française) :

Confiserie : 420mg/kg

Décoration/enrobage : 710mg/kg

Fourrage : 420mg/kg

Boulangerie fine : 280mg/kg