

Fiche Technique

Bleu Royal – INT83

Catalogage

C.E.E.: E-132

C. I. : 73015

C. I. : Food Blue 1

Structure chimique

Formule empirique: $C_{16}H_8N_2O_8S_2Na_2$

Poids moléculaire: 466,36

Nom chimique: 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolilydène-5,5'-disulfonate disodique

Teneur en colorant pur: E132, principe actif 85%

Spécifications

Ce colorant respecte les spécifications des additifs alimentaires du Règlement (UE) No 231/2012 du 9 mars 2012.

Maximums de solubilité

Eau à 20°C 25 grs./lit.

Eau à 80°C 40 grs./lit.

Alcool à 50°C 10 grs./lit.

Alcool à 95°C presque insoluble

Glycérine 20 grs./lit.

Sorbitol 20 grs./lit.

Sirops 15 grs./lit.

Huiles végétales insoluble

Stabilité

acides organiques médiocre
acide benzoïque faible
acide sulfureux mauvaise
agents oxydants mauvaise
lumière mauvaise
alcalis faible
chaleur à 100°C bonne
chaleur à 170°C bonne

Conservation et caducité

Il est nécessaire de fermer l'emballage après chaque usage et le tenir au lieu frais et sec. Tenu sous conditionnements fermés, on conserve ce produit-ci pendant 5 ans.

Solubilité

Ce produit est soluble dans l'eau.

Mode d'emploi

Il se dissout préalablement dans l'eau.

Colorant alimentaire pour utilisation dans les produits alimentaires et les doses établies 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 : 350mg/kg
Décoration/enrobage : 580mg/kg
Fourrage : 350mg/kg
Boulangerie fine : 230mg/kg