

FICHE TECHNIQUE

Colorant Intense Rose INT41

Catalogage

C.E.E.: E-122

C. I. : 14720

C. I. : Food Red 3

Structure chimique

Formule brute: $C_{20}H_{12}N_2O_7S_2Na_2$

Poids moléculaire: 502,4

Teneur en colorant pur : E122, principe actif : 85%.

Spécifications

Ce colorant répond à toutes les exigences de la UE pour les critères de pureté des colorants alimentaires, par le Règlement (UE) No 231/2012 du 9 mars 2012.

Maximums de solubilité

Eau à 20°C 25 grs./lit.

Eau à 100°C 100 grs./lit.

Alcool à 50° 20 grs./lit.

Alcool à 95° 1 grs./lit.

Glycérine 30 grs./lit.

Sorbitol 30 grs./lit.

Sirops 15 grs./lit.

Huiles végétales Insoluble

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

Confiserie : 50mg/kg

Décoration/enrobage : 580mg/kg

Fourrage : 50mg/kg

Boulangerie fine : 50mg/kg