



5 Allée de Bonvaux B.P 4 – 21240 TALANT (FRANCE)
tel : (33) 03 80 56 42 38 – fax : (33) 03 80 58 17 99
e-mail : contact@deco-relief.fr <http://www.deco-relief.fr>

11.08.2016

Fiche Technique

Bleu – INT81

Catalogage

C.E.E.: E-133

C. I. : 42090

C. I. : Food Blue 2

Structure chimique

Formule brute: $C_{37}H_{34}N_2O_9S_3Na_2$

Poids moléculaire: 792,84

Nom chimique: α -(4-(N-éthyl-3-sulfo-benzylé)-phényl)- α -(4-Néthyl-3-sulfo-benzylé)-cyclohexa-2,5-dioenilydé)-toluène-2-sulfate disodique.

Teneur en colorant pur: E133, principe actif 85%

Spécifications

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

Solubilité maximale

Eau distillée 180 grs./lit.

Ethanol 1 grs./lit.

Glycérine 50 grs./lit.

Propylène glycol 200 grs./lit.

Stabilité

Acides organiques très bonne
Acide benzoïque très bonne
Dioxyde de soufre très bonne
Lumière (dans l'eau) bonne
Alcalis très bonne
Chaleur à 200°C très bonne

Conservation et caducité

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

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