

FICHE TECHNIQUE

Colorant BLEU E133 réf. CB-33-P15

APPELLATION LEGALE

Statut UE (Règlement CE
n°1333/2008) :

Colorant: bleu brillant E133; colorant: E133

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre
Couleur : Bleue
Profil Aromatique : Neutre
Tonalité colorante : Bleu

APPLICATION

Dosage conseillé : Se référer à la législation en vigueur (cf. Règlement (CE) n°1333/2008)
Boulangerie fine: 0.11% max.
Décoration/Enrobage: 0.28% max.
Fourrage: 0.17% max.

COMPOSITION

Agent(s) colorant(s) : Bleu brillant E133
Supports : dextrose
Additifs : /
Composants limités : /

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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 : Ce produit n'a 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, de l'humidité et de l'air, dans un endroit tempéré (18°C environ).

Colorant BLEU E133 réf. CB-33-P15

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.