

FICHE TECHNIQUE

Colorant MARRON NOIR CAMEL E150d réf. CN-C50-D

APPELLATION LEGALE

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

Colorant: E150d ou Colorant: caramel E150d

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Inodore, très léger goût de caramel
Aspect : Liquide
Couleur : Brun foncé noir
Tonalité colorante : Marron noir

APPLICATION

Dosage conseillé : Se référer à la législation en vigueur (cf. Règlement (CE) n°1333/2008)
Boulangerie fine/ Décorations, enrobages/ Fourrages: quantum satis

COMPOSITION

Agent(s) colorant(s) : Caramel au sulfite d'ammonium
Supports : /
Additifs : /
Composants limités : /

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d20/20) : [1.24 ; 1.28]
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 entre 3.5 et 8.0

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) : Anhydride sulfureux et sulfites – À déclarer si votre dosage est supérieur à 0.18%

CONDITIONNEMENT - STOCKAGE

DDM : 18 mois
Stockage : Dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri de la lumière et de l'air, dans un endroit tempéré (18°C environ).

Colorant MARRON NOIR CAMEL E150d réf. CN-C50-D

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.