

## FICHE TECHNIQUE

### **Colorant poudre JAUNE E102 réf. CJ-02-P15**

#### APPELLATION LEGALE

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

Colorant: E102 ou colorant: tartrazine E102  
"E102: peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants."

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Neutre  
Aspect : Poudre  
Couleur : Jaune  
Tonalité colorante : Jaune

#### 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) : tartrazine E102 (17.7%)  
Supports : dextrose  
Additifs : /  
Composants limités : /

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Solubilité : eau  
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 : Les matières premières de cet additif n'ont 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 : 24 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).

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.