

Fiche Technique

Jaune Citron – INT11

Catalogage

U.E.: E-102

C.I.: 19140

C.I.: Food Yellow 4

Structure chimique

Formule empirique: $C_{16}H_9N_4O_9S_2Na_3$

Poids moléculaire: 534,4

Nom chimique: Sel trisodique de l'acide 5-hydroxy-1-p-sulfophényl-4-(p-sulfophénylazo) pyrazole-3-carboxylique.

Teneur en colorant pur: 85 % (minimum)

E102, principe actif 85%.

Spécifications

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

Maximums de solubilité

eau à 20° C 70 grs./lit.

eau à 80° C 150 grs./lit.

alcool à 50° 25 grs./lit.

alcool à 95° presque insoluble

glycérine 60 grs./lit.

sorbitol 65 grs./lit.

sirops 35 grs./lit.

huiles végétales insoluble

Stabilité

acides organiques très bonne
acide benzoïque très bonne
acide sulfureux très bonne
agents oxydants bonne
lumière très bonne
alcalis bonne
chaleur à 100 °C très bonne
chaleur à 170 °C bonne
solidité dans l'eau après 90 jours 10 % décoloration

Coloration

dans l'eau jaune
dans H₂SO₄ conc. jaune
dans HNO₃ conc. jaune
dans NaOH conc. jaune- rouge

Conservation et caducité

Il est nécessaire de fermer l'emballage après chaque usage et le tenir au 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