

Fiche Technique

Rouge Tomate – INT52

Catalogage

U.E.: E-129

C. I. : 16035

C. I. : Food Red 17

Structure chimique

Formule empirique: $C_{18}H_{14}N_2Na_2O_8S_2$

Poids moléculaire: 496,42

Nom chimique: 2-hydroxy-1-(2-méthoxy-5-méthyl-4-sulfo-phénylazo)-
naphtalène-6-sulfo-disodique.

Teneur en colorant pur: E129, principe actif 85%

Spécifications

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

Maximums de solubilité

Eau à 18°C 200 grs./lit.

Glycérine 20 grs./lit.

Ethanol < 1 gr./lit.

Alcool isopropylique < 1 gr./lit.

Propylenglicol 20 grs./lit.

Stabilité

(D' 1 "mauvais" à 5 "excellent", sauf pour la lumière où 8 est excellent")

Lumière 7

Chaleur 4-5

Coction 4-5

Alcalis 1

Acides de fruits 3

Acide sulfureux 3

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.

Solubilité

Ce produit est soluble dans l'eau.

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