

## Fiche Technique

### *Orange – INT31*

#### **Catalogage**

U.E.: E-110

C. I. : 15985

C. I. : Food Yellow 3

#### **Structure chimique**

Formule brute:  $C_{16}H_{10}N_2O_7S_2Na_2$

Poids moléculaire: 452,37

**Teneur en colorant pur:** E110, 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 140 grs./lit.

alcool à 50° 18 grs./lit.

alcool à 95° presque insoluble

glycérine 50 grs./lit.

sorbitol 55 grs./lit.

sirops 25 grs./lit.

huiles végétales insoluble

## **Stabilité**

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

## **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 et le Règlement (UE) No 232/2012 du 16 mars 2012.*

## **Limite max autorisée du colorant Déco'Relief (d'après sa concentration en pigment et selon la législation française) :**

Confiserie : 30mg/kg  
Décoration/enrobage : 40mg/kg  
Fourrage : 40mg/kg  
Boulangerie fine : 0mg/kg