

Fiche Technique

Rouge Père Noel – INT51

Catalogage

C.E.E.: E-124

C. I. : 16255

C. I. : Food Red 7

Structure chimique

Formule brute: C₂₀H₁₁N₂O₁₀S₃Na₃

Poids moléculaire: 604,5

Formule: Sel trisodique de l'acide 1-(4 sulfo-1-naphtilas)-2-naphtol-6,8-Disulfonique

Teneur en colorant pur: E124 principe actif : 86.4%

Spécifications

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

Détails

Teneur en colorant pur (E124)	86.4 %	
Perte en dessiccation à 135°C)	
Chlorures		< 14.0 %
Sulfates		
Matière insoluble dans l'eau	0.06 %	
Matière extractible avec de l'éther	< 0.20 %	
Colorants secondaires	0.80 %	
D'autres composés organiques par colorants	0.37 %	
Armines primaires pas sulfonées	< 0.01 %	
Arsénique (comme As)	0.09 p.p.m.	
Plomb (comme Pb)	1.26 p.p.m.	
Mercuré (comme Hg)	0.02 p.p.m.	
Cadium (comme Cd)	0.11 p.p.m.	

Maximums de solubilité

Eau à 20°C 80 grs./lit.
Eau à 80°C 150 grs./lit.
Alcool à 50° 12 grs./lit.
Alcool à 95° Presque insoluble
Glycérine 40 grs./lit.
Sorbitol 35 grs./lit.
Sirops 20 grs./lit.
Huiles végétales Insoluble

Stabilité

Acides organiques très bonne
Acide benzoïque bonne
Acide sulfureux faible
Agents oxydants mauvaise
Lumière modérée
Alcalis bonne
Chaleur à 100 °C bonne
Chaleur à 170°C bonne
Solidité dans l'eau après 90 jours 20% décoloration

Coloration

Dans l'eau rouge
Dans H₂SO₄ conc. violet
Dans HNO₃ conc. jaune
Dans NaOH conc. Brun

Conservation et caducité

Il faut fermer l'emballage après chaque usage et le tenir au lieu frais et sec. Ce produit, sous conditionnement fermé, se conserve 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 : 20mg/kg
Décoration/enrobage : 60mg/kg
Fourrage : 60mg/kg
Boulangerie fine : 0mg/kg