



Fiche technique

Référence : FTFR23

Date de création : 21/09/2021

Denrée alimentaire colorante lipodispersible
naturel noir : CH22

Date de modification :

Version : 1

CH22

Désignation du produit : CH22, denrée alimentaire colorante naturel lipodispersible noir.

Description du produit : denrée alimentaire aux propriétés colorantes fabriqués à partir de fruits et plantes. Il s'agit d'un mélange de trois colorants.

Fabriqué avec de la spiruline, radis, pomme, cassis, carthame, citron.

Transformé avec de l'eau, maltodextrine et de l'acide citrique.

Propriétés colorantes :

<i>Pouvoir colorant à pH7.0</i>	900-1100	/	/
<i>Pouvoir colorant à pH3.0</i>	/	900/1100	900/1100
<i>Lambda max dans un milieu standard</i>	615-625 nm	510-520 nm	400-410nm

Caractéristiques physico-chimiques :

<i>Humidité</i>	<10.0%	<10.0%
<i>pH d'une solution à 10%</i>	<pH 7.0	<pH 4.0
<i>Taille des particules D50</i>	<20.0 µm	<20.0 µm
<i>Taille des particules D97</i>	<50.0 µm	<50.0 µm
<i>Acidité totale en acide citrique à pH8.1</i>	<15 g/kg	<100 g/kg

Apparence générale :

<i>Apparence</i>	Poudre, homogène	Poudre, micronisée	Poudre, micronisée
<i>Odeur</i>	Pas de mauvaise odeur		
<i>Goût</i>	Typique, aigre		
<i>Nuance de couleur</i>	Bleu	Rouge	Jaune
<i>Solubilité</i>	Hydrosoluble et lipodispersible		

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Ce produit n'est pas standardisé sur les valeurs nutritionnelles.

Celles-ci peuvent évoluer en raison de la nature du produit. Par conséquent ces valeurs ne sont que des moyennes.

Composants	Données nutritionnelles		
	1540 kJ / 365 kcal	1455 kJ / 340 kcal	1665kJ / 390 kcal
Lipides	1.0 g	0.1 g	0.1g
Dont saturés	0.08 g	0.07 g	0.04g
Glucide	55.0 g	75.0 g	85.0g
Dont sucre	1.5 g	15.0 g	10.0g
Fibre	4.0 g	1.0 g	1.0g
Protéine	30.0 g	3.0 g	4.5g
Sel	0.70 g	0.35 g	0.10g

Conditions de stockage et dlou :

Se conserve 24 mois dans un endroit sec, à une température <25°C, dans son emballage d'origine non ouvert et hermétiquement fermé. Toutes expositions à des conditions extrêmes (augmentation de température, lumière directe ...) doit être évitée

Garantie non OGM : conformément aux réglementations européennes 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

Garantie non ionisation : nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou additif traité par ionisation.

Végétariens, végétaliens : ce produit convient aux végétariens et végétaliens. Ce produit ne contient pas de produit animal.

Allergènes : (pour le mélange)

Allergènes	Présents
Céréale contenant du gluten	Non
Crustacé et produits à base de crustacé	Non
Œuf et produits à base d'œuf	Non
Poisson et produits à base de poisson	Non
Arachide et produits à base d'arachide	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait	Non
Fruit à coque et produits à base de fruit à coque	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graine de sésame et produits à base de graine de sésame	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusque et produits à base de mollusque	Non

Conformément au règlement n° 828/2014 et annexe II règlement 1169/2011