

FICHE TECHNIQUE

COLORANT BLEU LIQUIDE

Code produit	C00244
Aspect	Liquide bleu à l'odeur et au goût neutre.
Solubilité	Soluble dans l'eau.
Dosage	À déterminer. Note : Le dosage peut varier suivant l'application.
Propriétés physiques	Densité à 20°C : 1,002 +/- 0,05 Indice de réfraction à 20°C : 1,330 +/- 0,02 Alcool : N/A Point éclair : > 100°C
Partie colorante	E131 Bleu Patenté V
Teneur en colorants	E131 : ≥ 0,85%
Partie non colorante	Eau
Entreposage	Le produit devra être placé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, et dans son emballage original. Sous ces conditions l'arôme restera stable pendant 12 mois.
Recommandation d'étiquetage	Colorant : Bleu patenté V E131 (selon règlement CE 1333/2008).
Législation	Conforme au règlement CE 1333/2008 (pour les additifs).

Date de mise à jour : 28/03/2025

Note : Colorant alimentaire pour utilisation industrielle. Toute spécification a été rédigée à notre meilleure connaissance à la date indiquée. Il est en fait la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer des conditions et possibilités d'usage du colorant, en particulier concernant les conditions et réglementations requises par la loi. En cas de contestation seulement les textes légaux appropriés, à la date d'établissement de ce document, seront d'application.

COLORANT BLEU LIQUIDE

CODE PRODUIT : C00244

Sources connues ou déclarées d'allergies ou d'intolérances alimentaires conformément au Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "OUI" les composés que nous savons être présents et par "non" ceux que nous présumons absents.
Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Allergène ou produits dérivés	Présence de l'allergène ou produits dérivés OUI / non
Céréales contenant du gluten	non
Crustacés	non
Œufs	non
Poissons	non
Arachides	non
Soja	non
Lait	non
Fruits à coque	non
Céleri	non
Moutarde	non
Graines de sésame	non
Anhydride sulfureux et sulfites (en concentrations > 10mg/kg)	non
Lupin	non
Mollusques	non

Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.) (Directive CE 1829/2003 & 1830/2003 et 298/2008)

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "Oui" les composés que nous savons être présents et par "Non" ceux que nous présumons absents.
Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Soja	non
Produits dérivés du soja	non
Maïs	non
Produits dérivés du maïs	non

Cet additif ne contient pas d'ingrédients OGM ni d'ingrédients dérivés d'OGM et n'est entré en contact avec aucun OGM durant le processus de fabrication.

Date de mise à jour : 28/03/2025



COLORANT BLEU LIQUIDE

CODE PRODUIT : C00244

<u>Caractéristiques microbiologiques :</u>	Nos produits sont stabilisés microbiologiquement. Au regard de leur faible charge microbologique, nous n'effectuons pas d'analyses.
<u>Contaminants :</u>	Conforme au règlement (CE) 915/2023 et (CE) 231/2012 fixant les teneurs maximales dans les denrées alimentaires
<u>Pesticides :</u>	Conforme au règlement (CE) 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
<u>Traitement ionisant :</u>	Ce produit n'est pas ionisé et/ou irradié, conformément aux directives (CE) 1999/2 et 1999/3 concernant les denrées alimentaires et les ingrédients alimentaires traités par rayonnement ionisants.
<u>Nanomatériaux :</u>	Ce produit ne contient pas de nanomatériaux ajoutés, et n'est pas constitué de nanomatériaux, tels que définis dans le règlement (UE) 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments.
<u>Conformité du conditionnement :</u>	Le conditionnement des produits est conforme à la réglementation européenne en vigueur (notamment aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 2020/1245).

Date de mise à jour : 28/03/2025

Version : 2.2