

**Colorant alimentaire hydrosoluble intense rouge père Noël : INT51**

**Désignation du produit :** Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense rouge père Noël : INT51.

**Description du produit :** colorant haute concentration. Soluble dans l'eau. Ce colorant respecte les spécifications des additifs alimentaires du règlement (UE) n° 231/2012 du 09/03/2012.

**Composition :** E124

**Colorant :** E124



**E124 : « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants ».**

**Teneur en colorant pure :** minimum 82%.

**Condition de stockage :** il est nécessaire de fermer l'emballage après chaque usage et le tenir en lieu frais et sec. Ainsi conserver, le produit se conserve 3 ans.

**Utilisation :** à diluer préalablement dans l'eau.

**Conditionnement :** pot de 50 g net

**Critères microbiologiques :**

<b>Germes recherchés</b>	<b>Valeurs</b>
Flore totale	<1000 ufc/g
Levures et moisissures	<100 ufc/g

**Solubilité maximum :**

<b>Produit</b>	<b>Quantité</b>
Eau distillée à 20°C	80g/L
Eau distillée à 80°C	150g/L
Alcool à 50°	12g/L
Alcool à 95°	Presque insoluble
Glycérine	40g/L
Sorbitol	35g/L
Sirops	20g/L
Huiles végétales	Insoluble

**Stabilité**

<b>Produits</b>	<b>Stabilité</b>
Acides organiques	Très bonne
Acide sulfureux	Bonne
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

**Informations nutritionnelles pour 100g**

<b>Composants</b>	<b>Données nutritionnelles</b>
Humidité	3.0%
Protéines	0.0%
Lipides	0.0%
Glucides	0.0%
Fibres	0.0%
Sodium	14.4%
Potassium	0.0%
Calcium	0.0%
Magnésium	0.0%
Cholestérol	0.0%
Vitamines	0.0%

**Limite max autorisée en France :**

Confiserie (cat.05.02)	20mg/kg
Décoration, enrobage	60 mg/kg
Fourrage	60 mg/kg
Boulangerie fine	<b>INTERDIT</b>

Colorant alimentaire pour utilisation dans les produits alimentaires et les doses établies dans le Règlement (UE) n°1129/2011 du 11 novembre 2011.