

Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense noir : INT101



Désignation du produit : colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense noir : INT101.

Description du produit : colorant haute concentration. Soluble dans l'eau. Ce colorant et ses composants respectent les spécifications des additifs alimentaire du règlement (UE) n°231/2012 du 09/03/2012.

Composition : E151, E102, E122, E131, chlorure de sodium.

Colorants : E151, E102, E122, E131



E102 ; E122 : « peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants ».

Teneur en colorant : 69-73%.

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

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

Critères microbiologiques :

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

Informations nutritionnelles pour 100g

Composants	Données nutritionnelles
Humidité	3.0%
Protéines	0.0%
Lipides	0.0%
Glucides	0.0%
Fibres	0.0%
Sodium	18.5%
Potassium	0.0%
Calcium	0.0%
Magnésium	0.0%
Cholestérol	0.0%
Vitamines	0.0%

Limite max autorisée en France :

Confiserie (cat.05.02)	420 mg/kg
Décoration, enrobage	710 mg/kg
Fourrage	420 mg/kg
Boulangerie fine	280 mg/kg

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