

**Colorant alimentaire hydrosoluble intense bleu nuit : INT85**

**Désignation du produit :** Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense bleu nuit : INT85

**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 :** E151

**Colorant :** E151

**Teneur en colorant pure :** minimum 80%.

**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 (20°C)	65g/L
Eau (80°C)	140 g/L
Alcool (50°C)	5g/L
Alcool (95°C)	Insoluble
Glycérine	40g/L
Sorbitol	35g/L
Sirop	30g/L
Huile végétale	Insoluble

**Stabilité**

Acides organiques	bonne
Acide sulfurique	Pauvre
Agent oxydant	Faible
Lumière	Bonne
Alcalis	Pauvre
Chaleur à 100°C	Pauvre
Chaleur à 170°C	Mauvaise
Après 90 jours dans l'eau	inaltérable

**Informations nutritionnelles pour 100g**

Composants	Données nutritionnelles
Humidité	3.0%
Protéines	0.0%
Lipides	0.0%
Glucides	0.0%
Fibres	0.0%
Sodium	15.2%
Potassium	0.0%
Calcium	0.0%
Magnésium	0.0%
Cholestérol	0.0%
Vitamines	0.0%

**Limite max autorisée en France :**

Confiserie (cat.05.02)	350mg/kg
Décoration, enrobage	580 mg/kg
Fourrage	350 mg/kg
Boulangerie fine	230 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.