

	Fiche technique	Référence : FTFR55
		Date de création : 05/10/2021
	Colorant naturel hydrosoluble jaune d'œuf : NAH13	Date de modification :
		Version : 1

Colorant naturel hydrosoluble jaune d'œuf : NAH13

Désignation du produit : NAH13, colorant naturel hydrosoluble jaune d'œuf.

Description du produit : c'est un extrait du rhizome broyé de la plante curcuma longa, sur du maltodextrine et de la gomme d'acacia.

Composition : maltodextrine, gomme d'acacia, curcumine : E100.

Couleurs : E100

Coloration : teinte jaune verdâtre.

Teneur en colorant pur : 0.95-1.30 %

La teneur en curcumine est déterminée par spectrophotométrie d'absorption au maximum vers 428 nm d'une solution d'éthanol.

Condition de stockage et ddm : il est conseillé de conserver le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'air pour éviter l'oxydation. Dans ces conditions, la durée de conservation est de 1 an.

Utilisation : dissoudre préalablement dans l'eau.

Spécifications : Ce colorant est conforme aux normes de pureté des colorants alimentaires en accord avec la réglementation (EU) n° 231/2012 du 9 mars 2012. Ce colorant alimentaire peut être utilisé dans les produits et au dosage conformément au règlement de la Commission (UE) n°1129/2011 du 11 novembre 2011.

Conditionnement : pot de 50g net.

Caractéristique microbiologique :

Type de germe	Valeurs
Flore totale	<1000 ufc/g
Levures et moisissures	<10 ufc/g

Dosage :

0.5-1.0g par kilo de produits finis.

Solubilité : ce produit est soluble dans l'eau.