

Colorant alimentaire hydrosoluble intense jaune citron : INT11

Désignation du produit : Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense jaune citron : INT11.

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 : E102

Colorant : E102



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

Teneur en colorant pure : minimum 85%.

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 3ans.

Utilisation : à diluer préalablement dans l'eau.

Conditionnement : pot de 50 g net

Critères microbiologiques :

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

Solubilité maximum :

Produit	Quantité
Eau à 20°C	70g/L
Eau à 80°C	150g/L
Alcool à 50°	25g/L
Alcool à 95°	Presque insoluble
Glycérine	60g/L
Sorbitol	65g/L
Sirops	35g/L
Huiles végétales	Insoluble

Stabilité

Produits	Stabilité
Acides organiques	Très bonne
Acide sulfureux	Très bonne
Agents oxydants	Bonne
Lumière	Très bonne
Alcalis	Bonne
Chaleur à 100°C	Très bonne
Chaleur à 170°C	Bonne
Solidité dans l'eau après 90 jours	10% décoloration

Informations nutritionnelles pour 100g

Composants	Données nutritionnelles
Humidité	3.0%
Protéines	0.0%
Lipides	0.0%
Glucides	0.0%
Fibres	0.0%
Sodium	15.7%
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.