

Colorant alimentaire blanc immaculé : CH35 – CH35A. – CH35B – CH635.

Désignation du produit : colorant alimentaire blanc immaculé :
CH35 – CH35A. – CH35B – CH635.

Description du produit : pigment blanc naturel de haute pureté à
usage industriel alimentaire.

Ce produit est conforme aux normes de pureté des colorants
alimentaires conformément au règlement de la Commission UE n°
231/2012 du 09 mars 2012.

Colorant : E170

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 ajouter directement dans le produit.

Conditionnement : pot de 300 g net CH35
pot de 1kg net CH35A.
pot de 5 kg net CH35B
pot de 50g net CH635.

Solubilité : presque insoluble dans l'eau distillée et dans l'alcool.

Critères microbiologiques :

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

Limites maximales autorisées en France :

Confiserie lipo (Cat.05.02)	Quantité désirée et suffisante
Décoration, enrobage	Quantité désirée et suffisante
Fourrage	Quantité désirée et suffisante
Boulangerie fine	Quantité désirée et suffisante

Ce colorant alimentaire peut être utilisé dans les produits et aux doses établies conformément
au règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011.