

	Fiche technique	Référence : FTFR120
		Date de création : 04/11/2021
	Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense jaune royal : INT15	Date de modification : 21/04/2022
		Version : 2

Colorant alimentaire hydrosoluble intense jaune royal : INT15



Désignation du produit : Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense jaune royal : INT15.

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, E110

Colorants : E102, E110



E102 ; E110 : « 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 3 ans.

Utilisation : à diluer préalablement dans l'eau.

Conditionnement : pot de 50 g net

Critères microbiologiques :

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

	Fiche technique	Référence : FTFR120
		Date de création : 04/11/2021
	Colorant alimentaire hydrosoluble haute concentration intense jaune royal : INT15	Date de modification : 21/04/2022
		Version : 2

Informations nutritionnelles pour 100g

Composants	Données nutritionnelles
Humidité	3.0%
Protéines	0.0%
Lipides	0.0%
Glucides	0.0%
Fibres	0.0%
Sodium	15.6%
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	INTERDIT

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