



## Fiche technique

Référence : FTFR49

Date de création : 04/10/2021

Colorant naturel hydrosoluble caramel : NAH01

Date de modification :

Version : 1

**Colorant naturel hydrosoluble caramel : NAH01**

**Désignation du produit :** NAH01, colorant naturel hydrosoluble caramel.

**Description du produit :** Ce colorant est obtenu à partir du chauffage contrôlé des glucides.

**Composition :** caramel : E150c

**Colorant :** E150c

**Condition de stockage et ddm :** A conserver dans un endroit frais et sec, bien refermer après utilisation. Se conserve ainsi durant 2 ans.

**Utilisation :** pour les mélanges de poudres, il peut être ajouté directement au mélange. Pour d'autres types de produits, le colorant peut être préalablement dissous dans de l'eau, de préférence entre 50 et 80°C tout en agitant.

**Spécifications :** ce produit est conforme aux normes de pureté des colorants alimentaires conformément au règlement de la commission (UE) n° 231/2012 du 09/03/2012.

**Conditionnement :** pots de 50g net

**Caractéristiques :**

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>Intensité de la couleur</b>                     | 0.19 (approx) <sup>1</sup> |
| <b>EBC Units (approx)</b>                          | 47700 - 53000 <sup>2</sup> |
| <b>pH (solution à 20% d'eau non déminéralisée)</b> | 4.0 - 5.0                  |
| <b>Humidité</b>                                    | ≤5%                        |
| <b>Solubilité</b>                                  | Soluble dans l'eau         |


<sup>1</sup> : absorbance d'une solution à 0.1% 610 milimicrons

<sup>2</sup> : (absorbance d'une solution à 0.1% 610 milimicrons x1000) x265

**Caractéristique microbiologique :**

| Type de germe          | Valeurs     |
|------------------------|-------------|
| Flore totale           | <1000 ufc/g |
| Levures et moisissures | <100 ufc/g  |

**Dosage :** de 0.2g à 0.4g par kilo en fonction de l'intensité de la couleur recherchée.

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | Fiche technique                               | Référence : FTFR49            |
|   | Colorant naturel hydrosoluble caramel : NAH01 | Date de création : 04/10/2021 |
|   |   | Date de modification :        |
|   |   | Version : 1                   |

**Allergènes en Union Européenne <sup>1</sup>** : sulfites <10ppm

**Allergènes au niveau national** : sulfites <10ppm  
Blé

1 : la directive 2007/98/CE comprend une liste d'ingrédients ou de substances alimentaires définitivement exclus de l'annexe III bis de la directive 2000/12/CE. Les sirops de glucose à base de blé et les produits fabriqués à partir de ceux-ci en tant que colorant caramel, sont exemptés, dans l'UE, de l'étiquetage en tant que dérivés de blé contenant du gluten.

**Règlementation OGM :**

Ce produit ne contient pas d'ingrédient dérivé de matières premières génétiquement modifiées.