

Code produit : **Colorant rouge betterave E162**
Certification(s) : n/a

1. COMPOSITION

Ingrédients¹ :

Colorant rouge de betterave E162⁴ (issue de la betterave), acidifiant : acide citrique (E 330).

Allergènes² :

Céréales contenant du gluten et dérivés	Absence
Crustacés et dérivés	Absence
Œufs et dérivés	Absence
Poissons et dérivés	Absence
Arachides et dérivés	Absence
Soja et dérivés	Absence
Lait et dérivés	Absence
Fruits à coques et dérivés	Absence
Céleri et dérivés	Absence
Moutarde et dérivés	Absence
Graines de sésame et dérivés	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites ³	Absence
Lupin et dérivés	Absence
Mollusques et dérivés	Absence

Substances limitées :

Bétanine E162 (<0,5%)

2. SPECIFICATIONS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Liquide rouge visqueux
Goût / Odeur : Odeur due à la betterave

Caractéristiques physico-chimiques :

Densité : 1.340 +/- 0.020
Extrait sec (°Brix): 70.0 +/- 1.0

3. STOCKAGE

DDM : 12 mois

Stocker entre 0 et 4°C .

A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

4. UTILISATION

Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée. Non destiné à être consommé en l'état.

Dosage :

Selon application et réglementation

Mention du produit dans la liste d'ingrédients d'une denrée aromatisée :

« Extrait de betterave : colorant E162 » ou « Colorant : E162 »

Date de mise à jour : 04/05/2022

¹ Selon directive colorants 94/36/CEE et arrêté du 2 oct. 1997.

² Selon règlement (CE) n°1169-2011 (INCO) - présence intentionnelle ou absence

³ En concentration de moins de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO₂

⁴ Colorant d'origine naturelle

Les informations contenues dans cette fiche technique, en particulier dans le paragraphe utilisation, sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation des additifs. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer, en fonction de son application et du pays de commercialisation du produit fini, de la conformité avec la réglementation.