

Code produit : Caramel colorant E150c
Certification(s) : n/a

1. COMPOSITION

Ingrédients¹ :

Colorant caramel ammoniacal E150c

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 :

n/a

2. SPECIFICATIONS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Liquide brun foncé
Goût / Odeur : Caractéristique du caramel

Caractéristiques physico-chimiques :

Densité : 1.310 +/- 0.005

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 :

« Colorant E150c » ou « Colorant : caramel ammoniacal »

Date de mise à jour : 08/02/2024

¹ Selon règlement (CE) 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

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.