

Code produit : Colorant jaune E161b
Certification(s) : n/a

1. COMPOSITION

Ingrédients¹ :

Colorant : lutéine E161b (d'origine naturelle), glycérol, eau, émulsifiant : gomme d'acacia E414, triglycérides à chaîne moyenne, antioxydant : tocophérol E306

Allergènes² :

Céréales contenant du gluten et dérivés	Absence
Crustacés et dérivés	Absence
Oufs 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 :

Lutéine E161b (<0.5%)

2. SPECIFICATIONS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Emulsion hydrosoluble jaune
Goût / Odeur : Faible

Caractéristiques physico-chimiques :

Intensité de coloration
(E1% 445 nm) : 10.00 +/- 1.00

3. STOCKAGE

DDM : 12 mois

A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Stocker entre 0 et 4°C.

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 E161b »

Date de mise à jour : 09/11/2022

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

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.