

Code fournisseur	Fiche Technique	
<b>118</b>	<b>COLORANT ROUGE COQUELICOT E129 hydrosoluble</b> <b>pour utilisation dans les denrées alimentaires</b> <b>Ne pas consommer en l'état</b>	<b>30604</b> <b>30633</b>
C.I.No: 16035 / CAS No: 25956-17-6		

## Description

<u>Production</u> :	Le rouge allura AC est un colorant alimentaire azoïque	<u>Ingrédient</u> : E129 rouge allura AC
<u>Origine</u> :	fabriqué en Inde	

## Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u> : neutre
<u>Couleur</u> : fine poudre rouge

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
	0/25 g	

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : <b>E129 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</b>

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	Autres valeurs	
Matières grasses	solubilité: dans l'eau	composés organiques autre que
dont acides gras saturés	matières colorantes totales 85%	matières colorantes:
Protéines	matières insolubles à l'eau % 0,20% max	6-hydroxy-2-naphthalene sulfonic acids,
Glucides	extrait combiné d'éther % 0,20 %	sodium salt: 0,3%
dont sucres	amines aromatiques primaires 0,01 % max	4-amino-5-methoxy-2-methylbenzene
Sel	autres couleurs 3% max	sulfonic acid 0,2%
		6,6-oxybis disodium salt 1%

Métaux lourds (mg/kg) Max	40		
plomb mg/kg max	2	mercure mg/kg max	1
arsenic mg/kg max	3	cadmium mg/kg max	1

## Conditions de stockage

<u>DDM</u> : 5 ans
<u>Conservation</u> : à conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : colorant poudre alimentaire hydrosoluble ultra-concentré, pour teinter vos préparations dans la masse (macarons, pâtes, pastillages, crèmes...)  
**Dosage conseillé : 30mg pour 1L ou 1kg de préparation.**  
**Se référer à la législation en vigueur règlement( CE) n°1333/2008**

