

Code fournisseur	Fiche Technique		
118	COLORANT VIOLET MYRTILLE hydrosoluble pour utilisation dans les denrées alimentaires Ne pas consommer en l'état		30606 30635
C.I.No: 16035 + 28440/ CAS No: 25956-17-6 + 2519-30-4			

Description

<u>Production</u> :	Le violet myrtille est un mélange de 2 colorants dont l'un azoïque, il est par conséquent un colorant alimentaire azoïque.	<u>Ingrédient</u> : Sel, E129 rouge allura AC, E151 noir brillant.
<u>Origine</u> :	fabriqué en Inde	

Caractéristiques organoleptiques

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

Caractéristiques microbiologiques

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

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

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques		Autres valeurs	composés organiques autre que matières colorantes:
Matières grasses		solubilité: dans l'eau	
dont acides gras saturés		matières colorantes totales	
Protéines		matières insolubles à l'eau	
Glucides		extrait combiné d'éther	
dont sucres		amines aromatiques primaires	
Sel		autres couleurs	

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

<u>Conseil d'utilisation</u> : 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	<u>Photo</u> :
---	----------------

Date création	13/02/2018	Mise à jour	13/02/2018
---------------	------------	-------------	------------