

**FICHE TECHNIQUE****Colorant poudre ROUGE CARMIN E120 réf. CR-C20-P15****APPELLATION**

Statut UE (Règlement CE n°1333/2008) : Colorant: E120; colorant: carmin; colorant: carmin E120

**CARACTÉRISTIQUE ORGANOLEPTIQUES**

Profil aromatique : Légèrement soufré  
Aspect : Poudre  
Couleur : Gris  
Tonalité colorante : Caractéristique du rouge carmin

**APPLICATION**Dosage conseillé : Se référer à la législation en vigueur (cf. Règlement (CE) n°1333/2008)  
Boulangerie fine: 0.12% max - Décoration/ Enrobage: 0.3% max - Fourrage: 0.19% max.**COMPOSITION**

Agent(s) colorant(s) : Acide carminique - 15% (+/- 0.15%)  
Supports : Maltodextrine  
Additifs : /  
Composants limités et/ou réglementés : Aluminium : 4 050 mg/kg max.

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Solubilité : eau  
Degré alcoolique : 0% vol.  
Point éclair : /  
Stabilité à la lumière : Bonne  
Stabilité à la chaleur : Bonne  
Stabilité au pH : Peut précipiter en milieu acide

**DONNÉES REGLEMENTAIRES**

Ionisation : Les matières premières de cet additif n'ont subi aucun traitement ionisant.  
O.G.M. : Selon les Règlements CE n°1829 & 1830/2003, ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.  
Allergènes Alimentaires (Règlement CE n°1169/2011) : Absence

**CONDITIONNEMENT - STOCKAGE**

DDM : 24 mois  
Stockage : Dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri de la lumière, de l'humidité et de l'air, dans un endroit tempéré (18°C environ).  
Remarque complémentaire : Nous conseillons à l'utilisateur de tester en conditions extrêmes (lumière, chaleur, pH, tenue dans le temps) les colorants qu'il souhaite utiliser avant la commercialisation de son produit. Les interactions éventuelles avec d'autres composants ou certains procédés de fabrication ne sont pas prévisibles. L'utilisateur doit également s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application.

Produit destiné à la fabrication de denrées alimentaires. Ne pas consommer en l'état.

Les informations de cette fiche technique sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée sur ce document et sont données de bonne foi. Des modifications ultérieures pourront intervenir sans préavis en fonction de paramètres législatifs ou internes. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application.