



COLORANTS CAMEL E150a et E150b

I – PRESENTATION

Les **COLORANTS CAMEL** sont sous forme liquide, conditionnés en bidon.

Composition :

	Ingrédients	Autres ingrédients	Autorisé en BIO
Colorant Caramel E150a	Colorant caramel e150a	Eau, hydroxyde de sodium E524, acide citrique E330, antimousse E471	Oui
Colorant Caramel E150b	Colorant caramel E150b	Eau, sulfite de sodium E221, hydroxyde de sodium E524, acide citrique E330, antimousse E471.	Non

II – CARACTERISTIQUES

Caramel de sucre brun à l'état liquide, obtenu par l'action de la chaleur sur le saccharose en présence de sel de sodium (E150b) ou de composés alcalins (E150a).

III- DOMAINE / MODE D'EMPLOI

Alcools, eaux de vie et produits alimentaires divers...

Faire une dilution du colorant d'environ 10 % (200 à 300 mL) dans 2 à 3 l d'eau déminéralisée en mélangeant vivement. Puis apporter par petites quantités successives dans la totalité du volume du produit à colorer jusqu'à l'obtention du caractère recherché.

IV- CONSERVATION ET STOCKAGE

Conserver à température ambiante (15-20°C) dans un endroit propre et sec dans son emballage d'origine. Respecter la DDM mentionnée sur l'étiquette.

V – CODE ARTICLE

COLORANT Caramel E150b 1 kg J05006
COLORANT Caramel E150a 1 kg J05007

VI – LEGISLATION / ETIQUETAGE

Pour l'utilisation des **COLORANTS CAMEL**, nous vous conseillons de vous référer au règlement 1333/2008 et ses modifications. (Quantité d'utilisation maximale). Le colorant Caramel E150a est autorisé dans la fabrication des produits biologiques.

L'utilisateur devra s'assurer que ce produit est conforme à l'emploi qu'il veut en faire et se conformer aux obligations d'étiquetage correspondantes.

Nous vous conseillons de vous reporter au règlement UE n°1169/2011 et ses modifications.

VII – ALLERGENES

Les allergènes tels que définis par la réglementation 1169/2011/CE et ses amendements.

Oui	Non	Allergènes
	X	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten
	X	Crustacés et produits à base de crustacés
	X	Oeufs et produits à base d'œufs
	X	Poissons et produits à base de poissons
	X	Arachides et produits à base d'arachide
	X	Soja et produit à base de soja
	X	Lait et produits à base du lait (y compris lactose)
	X	Fruits à coque et produits à base de ces fruits
	X	Céleri et produits à base de céleri
	X	Lupin et produits à base de lupin
	X	Mollusques et produits à base de mollusques
	X	Moutarde et produits à base de moutarde
	X	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Spécificités

COLORANT Caramel E150a

Oui	Non	Allergènes
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)

COLORANT Caramel E150b

Oui	Non	Allergènes
X		Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)

VIII – STATUT OGM

Les **COLORANTS CAMEL** ne contiennent pas d'organisme génétiquement modifié ou de dérivé d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

IX – IONISATION

Les **COLORANTS CAMEL** ne sont pas soumis à ionisation.

La présente documentation est CONFIDENTIELLE et propriété exclusive des Laboratoires STANDA. Toute reproduction, divulgation, publication, y compris sur internet, non préalablement expressément autorisée par écrit par les Laboratoires STANDA est interdite.

Les informations contenues dans cette documentation sont non contractuelles et sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée dans la référence du document. Cette documentation ne doit pas être considérée comme exhaustive et n'exonère pas le destinataire de s'assurer qu'éventuellement d'autres obligations lui incombent.

Référence fiche technique :
FR SFT Colorants Caramel J05 20200717H



sanico



LABORATOIRES STANDA - 68, rue Robert Kaskoreff – 14050 CAEN France
TEL 00 33 02 31 74 54 89 – e mail : standa@standa-fr.com