

Fiche Technique

Bleu Lagon – INT82

Catalogage

U.E.: E-142

C. I. : 44090

C. I. : Food Green 4

Structure chimique

Formule brute: $C_{27}H_{25}N_2NaO_7S_2$

Poids moléculaire: 576,63

Nom chimique: Sel monosodique du 4,4'-bis(diméthylé)-diphénylméthyl-(2-naphtol-3,6-acide disulfonique)

Teneur en colorant pur: E142, principe actif 80%

Spécifications

Ce colorant respecte les spécifications des additifs alimentaires du Règlement (UE) No 231/2012 du 9 mars 2012.

Maximum de solubilité

Eau distillée à 20°C 50 grs./lit.

Eau distillée à 80°C 150 grs./lit.

Alcool de 50° 25 grs./lit.

Alcool de 95° 15 grs./lit.

Glycérine 50 grs./lit.

Sorbitol 40 grs./lit.

Syrops 35 grs./lit.

Huiles végétales insoluble

Stabilité

Acides organiques modérée

Acide benzoïque modérée

Acide sulfureux modérée (plus jaune)

Agents oxydants mauvaise

Lumière modérée

Alcalis mauvaise (virant de vert à violet)

Chaleur à 100°C très bonne

Chaleur à 170°C bonne

Solidité dans l'eau après 90 jours décoloration considérable
(virant à vert olive)

Conservation et caducité

Il faut fermer l'emballage après chaque utilisation et le maintenir dans un lieu frais et sec. Tenu sous conditionnements fermés, on conserve ce produit-ci pendant 5 ans.

Solubilité

Ce produit est soluble dans l'eau.

Mode d'emploi

Il se dissout préalablement dans l'eau.

*Colorant alimentaire à utiliser dans les produits alimentaires énumérés dans le
Règlement (UE) No 1129/2011 du 11 novembre 2011 aux doses établies.*

Limite max autorisée du colorant Déco'Relief (d'après sa concentration en pigment et selon la législation française) :

Confiserie : 370mg/kg

Décoration/enrobage : 620mg/kg

Fourrage : 370mg/kg

Boulangerie fine : 250mg/kg