

COLORANT NATUREL BLEU



1. PRODUIT

DENOMINATION LEGALE	Denrée alimentaire colorante (concentrée de spiruline, pomme) ou concentré (spiruline, pomme).
DESCRIPTION	Aliment aux propriétés colorantes (denrée alimentaire colorante), fabriqué à partir de fruits et plantes. Solution colorante pour toutes les catégories d'aliments et de boissons, y compris les applications de chocolat, confiserie, de produits laitiers, de boulangerie et de produits salés.
POIDS NET	10 g, 50 g, 450 g, 3 kg
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Sec et température <25°C
CODE PRODUIT	10 g : 25988 50 g : 24571 450 g : 24585 3 kg : 26061
PAYS DE TRANSFORMATION	UE

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Concentré de Spiruline, pomme.

2. CARACTERISTIQUES

ASPECT	Poudre, micronisée
ODEUR	Caractéristique
GOUT	Caractéristique, acide
TEINTE	Bleu

3. PROPRIETES COLORANTES ET PHYSICO-CHIMIQUES

POUVOIR COLORANT A pH 7.0	135 - 165
LAMBDA MAX DANS UN MILIEU STANDARD	615 - 625 nm
HUMIDITE	<10 %
TAILLE DES PARTICULES D50	<20 µm
TAILLE DES PARTICULES D97	<50 µm



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1750 KJ / 410 Kcal
MATIERES GRASSES	0,5
- Dont acides gras saturés	0,13
GLUCIDES	95
- Dont sucres	40
PROTEINES	5
FIBRES	0,5
SEL	0,3

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
Nombre total de micro-organismes aérobies	<1000 ufc/g
Moisissures et Levures	<100 ufc/g
E Coli	Absence / g
Salmonelle	Absence dans 375 g

6. CONDITIONNEMENT

	UVC : 5kg	Colis : /	Palettisation
EAN 13/14	En attente		En attente
POIDS NET (kg)	3 kg		270 kg
POIDS BRUT (kg)	3,185 kg		290,050 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	Diam 227 Haut 194mm		80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS	/		
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	15		
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	6		
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	90		

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

* Présence d'allergènes selon les directives 1169/2011/CE et leurs modifications



8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.