



## FICHE TECHNIQUE

### COLORANT ROUGE CARMIN art. 1-42-004177

#### DESCRIPTION

Colorant liquide rouge, au goût neutre, pour denrées alimentaires (pâtisserie, boulangerie fine.....)  
Produit réservé à un usage professionnel.

#### MODE D'EMPLOI

Pour une coloration vive : 30 à 40 g. par litre/kilo de masse  
Pour une coloration douce : 3 à 5 g. par litre/kilo de masse

#### INGREDIENTS

Eau, colorants : E124-E122\*-E131, régulateur d'acidité (E330), conservateur (E211).

\*Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Densité : 1,010 ± 0,01  
pH : 4,5 ± 1,00

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/mL)

Germes totaux : < 1 000  
Levures : < 20  
Moisissures : < 20  
Salmonelles : absence dans 1 mL  
Coliformes : absence dans 1 mL  
E. coli : absence dans 1 mL

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) : 0  
Energie (kcal) : 0  
Protéines (g) : 0  
Glucides (g) : 0  
Lipides (g) : 0

#### CONDITIONNEMENT

Bouteille de 0,5 litre.

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 24 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)