

COLORANT À FROMAGE E160b

Le colorant fromage est extrait uniquement des graines du rocuyer (*Bixa orellana* L.), végétal naturel. Les solutions brutes sont concentrées, puis purifiées. Le processus d'obtention ne modifie pas la nature du colorant, mais le rend cependant plus approprié pour une utilisation alimentaire. Très riche en matière colorante, il est stable et a la particularité de résister aux laits les plus acides.

La NORBIXINE DE ROCOU fait partie de la famille des caroténoïdes.

Il est couramment employé en industrie pour colorer les produits alimentaires.

CARACTÉRISTIQUES

- Liquide orange foncé à brun
- Absence de goût et d'odeur spécifiques
- Densité à 20°C : 1.00 à 1.03
- PH : 10.5 à 12.65
- Anatto norbixine : 1.05 – 1.20 %
- Hydroxyde de potassium : < 2 %
- Date de durabilité minimale (DDM) : 12 mois à partir de la date de fabrication
(Ce produit peut être utilisé après cette date)

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Données fournisseur)

Germes analysés	Critères
Flore aérobique mésophile	< 100 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C	< 10 /g
Escherichia coli	Absence dans 1 g
Levures moisissures	< 10 /g
Staphylococcus aureus	Absence dans 1 g
Salmonelle sp.	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

COMPOSITION

Eau, norbixine de rocou E160b(ii), hydroxyde de potassium

ALLERGÈNES

Ce produit ne contient pas d'allergène majeur (selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011).

VALEUR NUTRITIONNELLES

Conformément à l'annexe V du Règlement (UE) N° 1169/2011, l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas au « COLORANT FROMAGE ».

N° Tél. 05.49.83.30.30

www.alliance-elevage.com
ap@alliancepastorale.fr

Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685

1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

Colorant à fromage E160b
Mars 2023
Page 1/2

depuis 1933...

MODE D'EMPLOI

Coloration en surface : juste avant emploi, diluer dans un peu d'eau la quantité de colorant nécessaire, selon la teinte que l'on désire obtenir.

Coloration en masse : ajouter au lait, avant emprésurage, quelques ml de colorant pour 100 l de lait et bien homogénéiser. La dose de colorant utilisée sera fonction de la teinte désirée.

STOCKAGE

A stocker dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri de l'air et de la lumière, à une température positive de l'ordre de +4°C à + 8°C.

STATUT RÉGLEMENTAIRE

- Ce produit répond aux exigences du Règlement (CE) 1333/2008, concernant les additifs alimentaires, et aux critères de pureté de l'additif pour l'alimentation humaine, E160b (ii), définis par le Règlement (UE) 231/2012, et ses modifications.
- Des restrictions d'utilisations existent (Règlement 'UE) 1129/2011). Les législations n'étant pas toutes harmonisées, l'utilisateur doit s'assurer de la conformité du produit dans son pays.
- Ce produit doit être étiqueté conformément au Règlement (UE) N° 1169/2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Ce produit est destiné à être utilisé dans les denrées alimentaires.

