



Clorofillina rameica E141ii sol.10%_alim

prodotto conforme al Reg.1333/2008 e 231/2012/EC

Cod. N5106

data 12/12/2019

emissione 1_19

DESCRIZIONE/CLASSIFICAZIONE

clorofillina rameica in soluzione.

classificazione: E141(ii)

CARATTERISTICHE SENSORIALI E CHIMICO FISICHE

aspetto liquido verde scuro

solubilità idrosolubile

pigmento 10 % clorofillina rameica

potere colorante E1% = 50-60 a circa 405 nm in acqua distillata tamponata a pH 7

APPLICAZIONI e DOSAGGIO

applicazioni gelati, confectionery, condimenti, etc.

L'utilizzo dei coloranti può essere soggetto a limiti legislativi, consultare la normativa in vigore .

dosaggio 0,5-1 g/kg

INGREDIENTI

acqua, E433 polisorbato, E1520 glicole propilenico (20%), clorofillina rameica.

DICHIARAZIONE IN ETICHETTA nel prodotto finito in accordo al Reg.1169/2011

complessi rameici delle clorofilline e/o E141 (ii)

Documento emesso elettronicamente e firmato su richiesta



Clorofillina rameica E141ii sol.10%_alim

prodotto conforme al Reg.1333/2008 e 231/2012/EC

Cod. N5106

data 12/12/2019

emissione 1_19

SHELF LIFE E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

12 mesi in imballi chiusi, conservati a temperatura ambiente ,lontano dalla luce.
agitare bene prima dell'uso.

OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)

il prodotto non è costituito, non contiene e non è prodotto a partire da OGM.
Nessuna dichiarazione prevista

RADIAZIONE IONIZZANTI (Direttiva CE 1999/2 e Direttiva CE 1999/3)

il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti

ETICHETTATURA TSE/BSE secondo CPMP/410/01 è :

il prodotto non è costituito e non contiene fonti di TSE/BSE

COLORANTI ILLEGALI (Decisione della Commissione 2005/402/CE)

non applicabile

SCHEDA DI SICUREZZA (Reg CE 1907/2006)

prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo

Documento emesso elettronicamente e firmato su richiesta



Clorofillina rameica E141ii sol.10%_alim

prodotto conforme al Reg.1333/2008 e 231/2012/EC

Cod. N5106

data 12/12/2019

emissione 1_19

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011)

	presente	assente	in azienda
CEREALI contenenti glutine e loro derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UOVA e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PESCE e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOIA e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
LATTE e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FRUTTA a guscio e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SEDANO e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SENAPE e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SESAMO e prodotti a base di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI > 10 ppm	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LUPINO e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NOTE

Procedure interne e istruzioni di lavoro sono applicate per evitare fenomeni di Cross contamination.

Documento emesso elettronicamente e firmato su richiesta