



CHARBON VEGETAL (E 153)

NATURE DU PRODUIT

Poudre fine de charbon de bois de pin maritime activé à la vapeur.
Pureté exceptionnelle.

APPLICATION

Application de surface sur certains fromages dits « cendrés », généralement après mélange dans du sel sec (dosage dans le sel : 5% minimum), en incorporation spécifique comme dans le Morbier ou sur certaines spécialités de salaisons.

ALIMENTARITE

Conforme aux spécifications de la monographie de la VI^{ème} édition de l'US Food Codex (2009).

Respecte les critères de pureté du colorant alimentaire E 153 décrits dans la Directive Européenne 2008/128/CE.

OGM-IONISATION

Ce produit est exempt d'OGM tels que définis selon la Directive européenne 2001/18/CE et n'a pas subi de traitement ionisant.

ALLERGENES

Ce produit ne contient aucun des allergènes tels que définis à l'annexe III-bis de la Directive européenne 2000/13/CE et ses modifications qui concernent l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

SPECIFICATIONS

| Méthode | Contrôle | Valeur | Unité |
|---------|-----------------------------|--------|----------|
| 019060 | HUMIDITE A L'ENSACHAGE | <= 4 | % |
| 019061 | CENDRES TOTALES | <= 3 | % |
| 019062 | CENDRES SOLUBLES | >= 1 | % |
| 019120 | INDICE DE BLEU DE METHYLENE | >11 | ml/100mg |
| 019160 | INDICE DE MELASSE | <= 150 | |
| 019271 | Ph ENSACHAGE | 4-7.5 | |
| 019290 | REFUS A 40 MICRONS | <=35 | % |

CARACTERISTIQUES MOYENNES

| Méthode | Contrôle | Valeur | Unité |
|---------|----------------------------|--------|-------|
| 019021 | DENSITE EN PLACE | 0.33 | g/cm3 |
| 019130 | INDICE D'IODE | 115 | cg/g |
| 019250 | PERMEABILITE | 185 | mDa |
| 019296 | GRANULOMETRIE LASER / D 50 | 27 | µm |
| 019297 | GRANULOMETRIE LASER / D 10 | 7 | µm |

CONSERVATION

Au moins 2 ans s'il est conservé dans son emballage d'origine et dans un local à l'abri de l'humidité ainsi que de toute substance volatile.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg

réf : 256.003520.60