



## 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<sup>ème</sup> 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/cm <sup>3</sup>
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