AUX DELICES DU PALAIS – INGREDIAL

ZA du Canal – 5 Rue du Sucre

67270 HOCHFELDEN

Fiche Technique Produit

Désignation et description du produit

Famille : Additifs

Dénomination de l'article : Charbon végétal

Désignation du produit : Charbon végétal E153 produit à partir de charbon de bois dur activé à la vapeur. Pour denrées alimentaires, utilisation limitée

Liste des ingrédients et allergènes (dans l'ordre décroissant) : Charbon végétal E153

Origine : Allemagne, UE (liste non exhaustive)

Recommandation de déclaration : Colorant : E153 ou charbon végétal

Conseils de dosage

Dosage : 0,5 à 10 g/kg selon besoin et secteur d'application. Se référer à la réglementation et aux Codes des Usages en vigueur

Conditionnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont aptes au contact alimentaire, conformément à la législation en vigueur.

Volume d'emballage	Selon accord avec le client
Matériel	Plastique PE/PP ou PET
Fermeture	Soudé ou scellé

Date de durabilité minimale – Conditions de stockage

DDM : 60 mois

Conditions de stockage : Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière, dans son emballage hermétiquement fermé

Caractéristique sensorielle

Couleur et texture	Poudre noir dispersible dans l'eau et la matière grasse
Odeur	Neutre à amer - astringent
Goût	Neutre à amer - astringent

Caractéristiques Physico-chimiques

Concentration (calculé sur sec hors cendres)	>95 %
Perte au séchage (120°C, 4h)	<12 %
Cendre (625°C jusqu'à obtention de cendres blanches)	<4 %
Particules taille D_{90}	<12 µm
Arsenic	<3 mg/kg
Plomb	<2 mg/kg
Mercure	<1 mg/kg
Cadmium	<1 mg/kg
HAP (Benzo(a)pyrène)	<50 µg/kg

Caractéristiques Microbiologiques

Flore totale aérobie mésophile	<10 000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<100 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Bacillus cereus	<100 ufc/g
Levures	<100 ufc/g
Moisissures	<100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique (kcal/kJ)	0 kcal / 0 kJ
Matières grasses	0 g
Glucides	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Déclaration concernant les allergènes majeurs

Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X

Allergènes	Présence	Absence
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X
Fruits à coque		X
Céleri et produit à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de sésame		X
Anhydres sulfureux et sulfites en concentration >10ppm		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

Autres informations et garanties

Déclaration légale d'innocuité – Non ionisation

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur relatives aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives européennes dans leur version en validité. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

Informations relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)

Au meilleur de nos connaissances, et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris leurs ingrédients, ne contiennent d'OGM, au sens de la directive européenne n°1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive européenne n°1830/2003.

Informations relatives aux contaminations croisées allergènes :

Le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum, par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, ainsi que l'ordonnancement de la production, la formation du personnel, et le référencement des fournisseurs. Traces possibles de : céréales contenant du gluten, crustacées, poisson, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sulfites.

Nanoparticules

Ce produit ne contient pas de nanomatériaux ajoutés. Lors de la production, moins de 0,2% de nanoparticules peuvent être naturellement développées.

Autres informations

La version de ce document correspond au stade actuel de notre savoir et de nos connaissances. Elle est produite à titre informatif et ne dispense pas l'utilisateur de procéder à ses propres vérifications. En cas de transformation du produit, l'utilisateur sera responsable de la conformité envers les législations en vigueur. Ce document a été produit électroniquement et est valable sans signature.

Version : 24/05/2023