

SCHEDE TECNICHE				
CARBONE VEGETALE (Colorante alimentare E 153)				
Composizione : Carbone vegetale in polvere da Faggio-Betulla				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE				
Colore : Nero caratteristico Odore : Inodore				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				
Parametri	Limiti			
Umidità	12.0 % max			
Ceneri	4.0 % max (Reg. UE 231/2012)			
Benzo(a)pirene	inf. a 50 µg/Kg (Reg. UE 231/2012)			
Arsenico	3 mg/Kg max (Reg. UE 231/2012)			
Cadmio	1 mg/Kg max (Reg. UE 231/2012)			
Mercurio	1 mg/Kg max (Reg. UE 231/2012)			
Piombo	2 mg/Kg max (Reg. UE 231/2012)			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Parametri	Limiti			
Carica batterica tot. (UFC/g)	20.000 max			
Coliformi totali (UFC/g)	1.000 max			
Salmonella (UFC/125g)	Assente			
Muffe (UFC/g)	1.000 max			
Clostridi Solfito riduttori (UFC/g)	100 max			
Stafilococco Aureus (UFC/g)	Assente			
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE				
Peso netto singola unità di vendita	Barattoli da g 80, g 200 , Kg 1, Kg 2 - sacco da Kg 20			
Shelf life	12 mesi			
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto			
Lotto di produzione	Numerico			
Codice EAN : g 80 = 8034115890043 ; g 200 = 8034115890005 ; Kg 1 = 8034115890012 ; Kg 2 = 8034115890029				
Kg 20 = 8034115890036				
RIFERIMENTI NORMATIVI				
<p>Il prodotto è conforme alla Direttiva 94/36/CE del 30/06/1994 sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari (Allegato I). Il prodotto è conforme al Reg. (UE) n° 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari. Per ogni categoria di alimenti, il prodotto va utilizzato secondo quanto previsto dal REG. UE 1129/2011 del 11/11/2011 (parte D e parte E).</p> <p>Il carbone vegetale può essere usato <i>quantum satis</i> per la preparazione di <i>prodotti da forno fini</i> secondo quanto previsto dal punto 7.2 del Regolamento CE 1333/2008</p>				
MODALITA' DI UTILIZZO PER I PRODOTTI DA FORNO FINI				
Miscelare da 10 a 15g di carbone vegetale ogni Kg di farina				
AVVERTENZA				
Il carbone vegetale non va consumato tal quale ma sempre miscelato in piccole dosi con i prodotti alimentari				
Data 07/07/2015	Rev.7	STF CV	Ver. 	Appr. 