

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O EL PREPARADO.

1.1 Identificación de la sustancia o el preparado.

Nombre: Colorante azul brillante C.I.42090

Código granel: 90998

Código interno: 402896

1.2 Sinónimos.

Sin datos disponibles.

2. DESCRIPCIÓN

Aspecto: Polvo fino/granular

Color: azul oscuro

Olor: Inodoro

Sabor: Insípido

Clasificado como Triarilmetano.

Origen: India

Proceso de elaboración: Diagrama de flujo genérico para colorantes sintéticos. Ver detalle en el punto 8.

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES.

Nº ECC: E-133

Nº Cas: 3844-45-9

EINECS: 223-339-8

Nº CI: 42090

INCI: CI 42090

Componentes: Brilliant Blue FCF

Nomenclatura FDA americana: E133 (Blue 1)

4. DATOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Solubilidad: Soluble en agua

Contenido puro seco (% min.): 85,000

Contenido puro seco (% máx.): 100,000

Pérdida por secado a 135 °C y cloruros y sulfatos expresado como sal de sodio (% máx.): 15,000

Materias insolubles en agua (% máx.): 0,200

Materias extraíbles con éter (% máx.): 0,200

Colorantes subsidiarios (% máx.): 6,00

Compuestos orgánicos distintos de los colorantes (% máx.): 1,80/ Leucobase 5,00

Aminas aromáticas primarias (% máx.): 0,01

Mezcla de 2, 3 y 4 ácido sulfónico formil-benceno (% máx.): 1,500

Metales pesados

Arsénico (como As): <3 ppm

90998-COLORANTE AZUL BRILLANTE CI:42090

Plomo (como Pb): <2 ppm
Mercurio (como Hg): <1 ppm
Cadmio (como Cd): <1 ppm
Los metales pesados (como Pb): <40 ppm
N-etil, N- (m-sulfobenzene) ácido sulfanílico (% máx.): 0,300

5. PROPIEDADES/USOS.

Este color se puede utilizar en los alimentos y productos farmacéuticos como las bebidas, sopas, salsas, panadería, repostería, frutas confitadas, helados, postres, aperitivos, productos nutracéuticos y otros.

6. DOSIFICACIÓN.

Sin datos disponibles.

7. OBSERVACIONES.

Almacenamiento: Mantener los envases perfectamente cerrados. Conservar en un lugar fresco, seco y bien ventilado (por debajo de 25°C).

Consumo preferente: 5 años.

Declaración de ensayos en no animales: El producto ha sido fabricado conforme con todos los reglamentos comunitarios locales y europeos (Reglamento UE nº 231/2012) y se ajustan a las especificaciones. No ha sido probado en animales.

Legislación: En el pleno cumplimiento de la Directiva Europea 2008/128/CE, CEE Color No. E133 y con el Código de Normas Federales de EE.UU. Título 21 CFR como FD & C No. Azul 1.

Regulatory:

- No GMO: Sí
- No hay contaminación cruzada: Sí
- Libre alérgenos: Sí
- Calidad alimentaria: Sí
- Libre irradiación: Sí
- Certificación Kosher: Sí
- Libre de EEB: Sí
- Certificación Halal: Sí
- Libre TSE: Sí
- Vegetariano: Sí

Diagrama de flujo del proceso de elaboración:

Flow chart - Synthetic Food Colors

