

FICHE TECHNIQUE

ARTICLEDésignation : **Tartrazine**Code Bobet : **10695**Unité de vente : **Unité***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

Tartrazine

Conditionnement : seau de 5 kg

NATURE CHIMIQUE :

- Nom Chimique : Trisodium 4,5-dihydro-5-oxo-1-(4-sulfophenyl)-4-[(4-sulfophenyl) azo]-1H- pyrazole-3-carboxylate
- Formule Chimique : C₁₆H₉N₄Na₃O₉S₂Na₃
- Classe : monoazoïque
- Masse Molaire : 534,37 g/mol

NOMENCLATURE :

- COLOR INDEX : Food Yellow 4 (colorant alimentaire)
- N° de Constitution : 19140
- EINECS N° : 217-699-5
- CAS N° : 1934-21-0
- Colorant admis pour la fabrication de tous produits cosmétiques (Annexe IV du Règlement (CE) N° 1223/2009). INCI : C.I. 19140
- Colorant alimentaire, conforme aux spécifications des additifs alimentaires établies par le Règlement UE n°231/2012 du 9/03/2012. Produit réglementé Etiquetage obligatoire
- Exempt d'OGM

PRINCIPALES CARACTERISTIQUES :

- Aspect : poudre ou granulés, orange clair (taille des grains : 0.7 - 2 mm)
- Couleur en solution : solution jaune d'or / orangé, limpide à 10 g/l
- Maximum d'absorption (dans l'eau) : environ 426 nm
- Absorptivité : 530 g.cm / 100 ml
- pH : 6.0-8.0 en solution aqueuse à 1 %
- Solubilités : Eau : environ 140 g/l
- Ethanol : légèrement soluble
- Huiles végétales : insoluble
- Solidité à la lumière : très bonne (dans l'eau)
- Solidité aux acides de fruits : excellente

- Solidité à l'acide benzoïque : excellente
- Solidité au dioxyde de soufre : excellente
- Solidité aux alcalis : bonne (teinte plus rougeâtre)
- Résistance thermique :
excellente jusqu'à 105°C
très bonne jusqu'à 205°C
- Température de fusion : 350°C
- Délai de péremption : 8 ans, en emballages hermétiquement clos, à l'abri de la lumière, de l'humidité, du gel et de la chaleur.

PURETE :

- Teneur en colorant : 87.00 % minimum, toutes matières colorantes confondues (exprimées en sel de sodium)
- Teneur en matières volatiles à 135°C
& chlorures et sulfates (exprimés en sels de sodium) : 13.00 % maximum
- Matières insolubles dans l'eau : 0.10 % maximum
- Matières extractibles à l'éther : 0.20 % maximum
- Matières colorantes accessoires : 1.00 % maximum
- Amines aromatiques primaires non sulfonées : 0.01 % maximum
- Composés organiques autres que les matières colorantes : 0,50 % maximum
acide hydrazino-4-benzènesulfonique
acide amino-4-benzènesulfonique-1
acide oxo-5-(sulfo-4-phényl)-1-pyrazoline-2-carboxylique-3
acide diazoamino-4,4'-di(benzènesulfonique)
acide tétrahydroxysuccinique
- Teneur en :
Arsenic : 1.00 mg/kg max. Métaux lourds : 40.00 mg/kg max.
Plomb : 2.00 mg/kg max. Baryum : 50.00 mg/kg max.
Mercure : 1.00 mg/kg max. Chrome : 25.00 mg/kg max.
Cadmium : 1.00 mg/kg max. Antimoine : 50.00 mg/kg max.

PRINCIPAUX DOMAINES D'APPLICATION :

- Coloration de denrées alimentaires : IMPORTANT Certains colorants/pigments alimentaires font l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires.
- Coloration de produits cosmétiques, pharmaceutiques
- Coloration du papier
- Encres
- Détergence...