

FICHE TECHNIQUE

Charbon végétal pour le cendrage alimentaire

SI 81 – création 18/02/2016 Garand Jean-Philippe

CHARBON VEGETAL ALIMENTAIRE E153 1kg

Composition : le charbon végétal (produit et conditionné en France) est produit par carbonisation de matières végétales. Le charbon actif obtenu est moulu puis criblé. La fraction fine est purifiée par lavage puis neutralisée et séchée.

CARACTÉRISTIQUES

Nom chimique : carbone (C)

Présentation : poudre noire inodore

Humidité à l'ensachage : maxi 5%

Granulométrie médiane : 6 à 15 µm

pH : 9

Cendres (total) : maxi 4% (température d'inflammabilité : 625°C)

TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMES DE RÉFÉRENCE

- Le charbon végétal (additif de type E153) respecte la directive européenne UE/231/2012 établissant les critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires (E153) et le processus de production.
Règlement européen : E153 CHARBON VEGETAL
Synonymes : noir végétal
Charbon végétal autorisé comme colorant selon Règlement (CE) n° 1129/2011 partie B, page 8.
Colorant du groupe II autorisé sur base du principe "quantum satis" (quantité suffisante) du Règlement (CE) n° 1129/2011, page 22.
- Cet additif est fabriqué sans l'utilisation d'ingrédients d'origine animale (ni leur lait ou œufs), humaine, ou alcool éthylique tel qu'il est recommandé pour la certification Halal et certification Casher.
- Sans l'utilisation d'ingrédients susceptibles de causer des maladies de types Encéphalopathies Spongiformes Transmissibles animales (BSE / TSE)
- Sans l'utilisation de substances chimiques de type solvants
- Procédé de fabrication assurant que le produit fini ne contienne pas de contaminants tels que des pesticides.
- L'emballage est un sac en polyéthylène basse densité vierge de qualité alimentaire.
Sac conforme au décret 98-638 (métaux lourds) et directives CEE 1907 / 2006 (Reach).

Absence d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié)

- Nous certifions qu'à ce jour, les procédés de fabrication du charbon végétal excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des organismes génétiquement modifiés.
- Non soumis à l'étiquetage conformément aux Règlements (CE) n°1828/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Absence d'ionisation

- Nous certifions qu'à ce jour, les procédés de fabrication du charbon végétal excluent toute utilisation d'ionisation.

Absence d'Allergène

- Nous certifions qu'à ce jour, les procédés de fabrication du charbon végétal excluent toute utilisation de produits susceptibles d'apporter des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances, conformément au Règlement (UE) n°1169/2011 du 25/10/2011 et liste annexe II page 26.

ANALYSES contaminants métalliques

Détermination unitaire	Résultats	Unité
Plomb	< 2.0	Mg / kg
Cadmium	< 1.0	Mg / kg
Mercure	< 1.0	Mg / kg
Arsenic	< 3.0	Mg / kg

ANALYSES contaminants microbiens 30/03/2017

Détermination unitaire	Méthodes	Résultats	Unité
Levures moisissures	NF V 08 059	40	CFU / g
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	< 10	CFU / g
Entérobactéries (37°C)	NF ISO 21528-2	< 10	CFU / g
Listeria monocytogenes	ALOA One Day val AFNOR AES 10/3 09/00 / lect 48h	Absence	dans 25 g

CONDITIONNEMENT et STOCKAGE

- Sac hermétique translucide polyéthylène épaisseur 100µm soudé de 1 kg.
- Palette 80 X 120 échangée. Palette de 300 sacs
- Palette avec caisse d'emballage en carton double cannelure avec filmage extérieur de protection.
- Conditionneuse dédiée.
- Code conditionnement
L (lot), AA (année), JJJ (jour de l'année), numéro lot charbon végétal (8chiffres)
- Pour préserver les caractéristiques de ce charbon végétal particulièrement sensible à l'humidité, les sacs doivent être stockés dans un local propre, sec et tempéré.
- Bien refermer les sacs après chaque utilisation. Il est conseillé d'utiliser l'intégralité du charbon végétal lors de l'ouverture du sac.
- DDM (Date de Durée Minimale) selon règlement européen 1169/2011 annexe X : 2 ans (date indiquée sur chaque sac)
- Ne pas gerber de palettes sur la palette de charbon végétal

DOMAINES D'UTILISATION

Cendrage de fromages, toute utilisation nécessitant l'emploi d'un charbon végétal alimentaire de type E153.

AROMYS – la gare 37360 NEUILLE PONT PIERRE

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m

Nos publications et notices ont pour but de vous conseiller au mieux. Les indications concernant les applications possibles de nos produits ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité particulièrement en cas d'atteinte aux droits appartenant à des tiers.

Date de mise à jour	25/04/2017	14/06/2017
Rédacteur du document	GARAND Jean-Philippe	GARAND Jean-Philippe