

FICHE PRODUIT

# CENDRE POUDRE

## Boite de 50 g

Réf : 014DAA

**Désignation :**

Cendre en poudre à mélanger au sel sec pour le cendrage des fromages.

Colorant alimentaire naturel noir végétal d'une grande finesse et très colorant.

Étiquetage ou affichage : colorant charbon végétal, ou colorant E 153.

Cendre utilisable en production issue de l'agriculture biologique uniquement en Morbier ou en fromages de chèvres cendrés.

**Normes analytiques :**

\* Propriétés organoleptiques :

Poudre noire sans goût ni odeur caractéristique

\* Composition :

Charbon actif 100 % végétal activé à la vapeur.

\* Stabilité :

Poudre stable à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité

\* Solubilité :

Poudre insoluble dans l'eau, l'alcool et dans l'huile

\* Propriété physico-chimique

Densité : 0.4 +/-

Extrait sec : 96%



**Usage :** Colorant alimentaire E153 : cendrage des fromages.

**Utilisation :**

\*En mélange avec du sel fin : Exemple de coloration :

- une coloration claire : 1 boîte pour 20 kg de sel fin

- une coloration intense : 2 boîtes pour 20 kg de sel fin

- une coloration très intense : 3 boîtes pour 20 kg de sel fin

\*Utilisation tel quel à l'intérieur ou en surface des fromages ( exemple: fabrication du Morbier )

**Stockage :** Dans son emballage à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.

**Conservation :** Environ 2 ans dans les conditions de stockage ci-dessus. Voir DLUO sur emballage.

**Conditionnement :** Sachet de 50 grs ( avec boite et couvercle de protection )