

# INGRÉDIENTS LAITIERS

Colorants Naturels

Designation	Conditionnement	PIGMENT et code colorant	Dosage préconisé (%)	Applications produits frais			Particularités			
				Dessert	Lait Aromatisé	Lait Fermenté	Fromage masse	Surface fromage	Fromage fondu	Spécialité fromagère
<b>JAUNE</b>										
T-PT8-WS	5kg	Curcumine E100	0,03 - 0,7	x	x	x			x	x
A-190-OS	13kg	Rocou E160b	0,7 - 3,0						x	
<b>JAUNE ORANGE</b>										
A 320 WS	5kg	Rocou (norbixine) E160b	0,15 - 1,0	x	x		x	x		x
	25kg									
<b>ORANGE</b>										
A-4000-OSS	13kg	Rocou (bixine) E160b							x	
<b>VERT</b>										
C 10000P WS AP	5kg	Chlorophylle E141	0,05 - 0,15	x	x	x				
CT 7020 WS AP	5kg	Chlorophylle-curcuma	0,10 - 0,60	x	x	x				
<b>NOIR</b>										
CV-100-WDI	10kg	Carbone Végétal E153					x	x		
E153	Pot verseur 400g / sachet 1kg									