

FluoTechnik

DETECT+ YELLOW UV ALIM

DETECT + ALIM a été spécialement formulé pour les applications de traçage et détection de fuite des réseaux d'eau potable et milieu sensibles. Disponible en version YELLOW, cette gamme de traceur est parfaitement adaptée aux métiers de la plomberie et canalisation, diagnosticien immobilier, spécialiste de la détection de fuite, pisciniste, expert judiciaire, industriel...ainsi que tout particulier désireux de mener lui-même ses propres diagnostics.

















IDENTIFIANTS & LÉGISLATIONS

Colorant alimentaire conforme aux spécifications des additifs alimentaires établies par le Règlement UE n°231/2012 du 9/03/2012.

Ce produit est conforme aux critères de pureté définis par le règlement (CE) N°1333/2008 et ses amendements ; son utilisation peut être soumise à des restrictions selon le même règlement.

USA: Autorisé / exempté de certification (21 CFR Section § 73.450 cf législation FDA)

- Colorant admis pour la fabrication de tous produits cosmétiques (Règlement N° 1223/2009/CE).
- · Colorant admis pour la fabrication de produits pharmaceutiques (Directive N° 2009/35/CE).

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

Aspect: Poudre hygroscopique

Odeur: Aucune Couleur: Jaune vif Goût: Légèrement amer Taux d'humidité : 5.80%

Phosphate inorganique: 1% max. Cendres sulfatées: 25 % max. Colorants subsidiaires: 6 % max.

Amines aromatiques primaires: 70 ppm max (exprimés en aniline)

Rotation optique: 38 - 42° pH (solution à 2%): 5 - 6.5

Longueur et onde d'excitation : environ 365nm (Lampe Fluotechnik)

Teneurs en métaux lourds :

· Arsenic: < 3 mg/kg • Plomb : < 2 mg/kg</p> • Mercure : <1 mg/kg · Cadmium: <1mg/kg

Spécifications microbiologiques:

• Flore totale : < 1000 ufc/g • Levures : < 100 ufc/g • Moisissures : < 100 ufc/g · Salmonella: négatif dans 25g



CONSERVATION

- Conditionnement: 100 grammes
- Conditions de stockage : conserver en emballages d'origine hermétiquement scellé, à l'abri de l'humidité et de la lumière.
- DDM: 5 ans à partir de la date de fabrication (selon les conditions de stockage indiquées précédemment).

PRINCIPAUX DOMAINES D'APPLICATION

- Coloration de denrées alimentaires : boissons, céréales, glaces, desserts, pâtisseries, boulangerie...
- ▶ Recherche de fuite en eau potable, milieux sensibles, alimentaires



9A Parc d'Activité Bel Air - 84300 LES TAILLADES

- +33 (0)486696372
- +33 (0)8 2148 92 85 contact@fluotechnik.com

AVERTISSEMENT!

Les présentes informations sont données à titre indicatif, en l'état actuel de nos connaissances, et à la date indiquée ; elles ne constituent pas une garantie. L'utilisateur se doit de tester le produit dans son application propre, et de s'assurer que son utilisation reste conforme aux réglementations en vigueur pour l'application envisagée et la (les)zone(s) géographique(s) visée(s) en vue de la commercialisation de son produit fini.