

## Kleurstoffen voor voedingsmiddelen

*Selectie voor voedingsmiddelen.*

### Natuurlijke kleurstoffen

- E100 KURKUMA
- E120 KARMIJN (COCHENILLEROOD)
- E141 NATUURLIJKE GROENE KLEURSTOF (CHLOROFYLINE)
- E150a KARMEL
- E153 MEDICINALE PLANTAARDIGE KOOLSTOF
- E160a BETACAROTEEN
- E160b ROCOU/ANNATTO
- E160c PAPRIKA
- E161b LUTEÏNE
- E162 BIETENROOD
- E163 ANTHOCYANEN
- E171 TITANIUMDIOXIDE

### Synthetische kleurstoffen

- E102 TARTRAZINE
- E104 CHINOLINEGEEL
- E110 ZONNEGEEL
- E122 AZORUBINEROOD
- E124 PONCEAUROOD 4R
- E127 ERYTHROSINE
- E129 ALLURAROOD
- E131 PATENTBLAUW V
- E132 INDIGOKARMIJN
- E133 BRILJANTBLAUW
- E151 BRILJANTZWART (VIOLET)
- E155 CHOCOLADEBRUIN

*Dit is een niet-uitputtendelijst.*

*Andere aroma's zijn verkrijgbaar op  
aanvraag*

*Neem contact met ons op voor  
aanvullende informatie.*