

2. Beta-carotene derivato dalla *Blakeslea trispora*

Sinonimi

CI Arancione per alimenti 5

Definizione

Ottenuto mediante fermentazione usando una coltura mista dei due tipi riproduttori (+) e (–) di ceppi naturali del fungo *Blakeslea trispora*. Il β-carotene è estratto dalla biomassa mediante etil acetato e cristallizzato. Il prodotto cristallizzato è formato principalmente da β-carotene trans. A causa del processo naturale il 3 % circa del prodotto è formato da carotenoidi misti, caratteristica specifica del prodotto

Classe

Carotenoidi

Colour index n.

40800

Einecs

230-636-6

Denominazione chimica

β-carotene, β,β-carotene

Formula chimica

C₄₀H₅₆

Peso molecolare

536,88

Tenore

Non inferiore al 96 % del totale dei coloranti (espressi come β-carotene)

E₁^{1%}_{1 cm} 2 500 a circa 440 nm-457 nm in cicloesano

Descrizione

Cristalli rosso brunastri o polvere cristallina

Identificazione

A. Spettrometria

Massima in cicloesano a 453-456 nm

Purezza

Solventi residui

Etil acetato	}	Non oltre lo 0,8 %, singolarmente o in combinazione
Etanolo		

Cenere solfatata

Non oltre lo 0,2 %

Altre sostanze coloranti

Carotenoidi diversi dal β-carotene: non oltre il 3,0 % del totale dei coloranti

Arsenico

Non più di 3 mg/kg

Piombo

Non più di 5 mg/kg

Mercurio

Non più di 1 mg/kg

Cadmium

Non più di 1 mg/kg

Aflatossina B1

Assente

Micotossine:

T2

Ocratossina

Zearalenone

} Assenti

Microbiologia:

Muffe

Non più di 100/g

Lieviti

Non più di 100/g

Salmonella

Assente in 25 g

Escherichia coli

Assente in 5 g

(*) Benzene non più di 0,5 % v/v.*