

SYMCOLOR®



ANSPRECHEND BUNT

BEI FARBEN SCHAUEN WIR GENAU HIN

Nichts bewegt moderne Verbraucher beim Einkauf so sehr wie das Thema Natürlichkeit. Besonders sensibel dabei: Farbstoffe in Lebensmitteln und in Verbrauchsgütern wie Kosmetika und Arzneien.

Diese Produkte sollen das Auge ansprechen. Denn ohne Farben wäre unsere Welt langweilig. Konsumenten erwarten aber gleichzeitig, dass das, was natürlich aussieht, auch natürlich ist. Der Trend zu mehr Natürlichkeit hat dazu geführt, dass Farbstoffe mehr denn je auf dem Prüfstand stehen.

Und auch der Gesetzgeber stellt die Branche vor Herausforderungen: Ab 20. Januar 2010 ist die neue EG-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe verbindlich.

Infolge dieser Verordnung müssen ab 20. Juli 2010 in Verkehr gebrachte Lebensmittel mit bestimmten künstlichen Farbstoffen (u. a. Gelborange, Chinolingelb und Azorubin) den Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ tragen.

Diesen neuen Entwicklungen tragen wir bei Symrise mit unseren Farbstoffportfolios SymColor® Farbstoffe, die in der Natur vorkommen und SymColor® Färbende Lebensmittel Rechnung. Mit dem Einsatz von SymColor® Produkten entfällt die Deklaration eines Warnhinweises.

Wir sind davon überzeugt: Lebensmittel, die gut schmecken, zu einer bewussten Ernährung passen und gleichzeitig ansprechend aussehen, sind möglich. Wer sie anbietet, ist der Konkurrenz einen Schritt voraus. Mit unserem Know-how bieten wir gern Unterstützung.

COLORFUL AND APPEALING

TAKING A CLOSER LOOK AT FOOD COLORS

More than anything else, today's consumers focus on buying things that are natural. One particularly delicate issue is the use of colors in foods and consumer goods such as cosmetics and drugs. All of these products have to appeal to the eye, since our world would be bland and dull without color. But at the same time, consumers expect things that look natural to be natural, too. The current trend towards more naturalness means that people are taking a closer look than ever at colors. And new legislation is also creating challenges for the industry: starting January 20, 2010, the EC regulation on food additives will be binding.

As a result of this regulation, after July 20, 2010, foods which contain certain artificial colors (including orange yellow, quinoline yellow and azorubine) have to be labeled with the warning "May have an adverse effect on activity and attention in children."

At Symrise, we are responding to the new standards by offering our portfolios of food colors: SymColor® colors which occur in nature, and SymColor® coloring foods. Using SymColor® products prevents the need for these disadvantageous warning labels on your foods.

We are convinced that food can taste good and be part of a balanced diet but still look appetizing. Manufacturers who manage this successfully are a step ahead of the competition. And we are happy to assist them by lending our expertise.





SYMCOLOR® FARBPALETTE

FARBEN? NATÜRLICH!

So sorgt SymColor® für genau den Lebensmittelfarbtönen, den Käufer erwarten.

Mit SymColor® bietet Symrise eine moderne Farbpalette, maßgeschneidert für anspruchsvolle Verbraucher.

Das SymColor®-Farbspektrum lässt Lebensmittel ansprechend, frisch und unverwechselbar aussehen. So bekommt Ihr Produkt das gewisse Etwas.

Mit SymColor®-Farben werden Geschmack und Charakter von Lebensmitteln betont: Ein Weingummi mit Kirschgeschmack leuchtet verführerisch rot. Das Bourbon-Vanilleeis hat den genau richtigen edlen Gelbtönen. Und Limonade schmeckt nicht nur nach Orange, sondern sieht auch so aus. Zudem lassen sich mit SymColor® Farben wieder herstellen, die bei der Produktion an Kraft verloren haben. So sorgt SymColor® für genau die Lebensmittelfarben, die Käufer erwarten.

SymColor® umfasst zwei Klassen:

- SymColor® konzentrierte Farbstoffe, die in der Natur vorkommen – authentische Farben für wohlschmeckende Produkte.
- SymColor® Färbende Lebensmittel – ganz natürlich und mit deklaratorischem Vorteil.

SYMCOLOR® PALETTE OF COLORS

COLORS? BUT NATURALLY!

SymColor® creates exactly the shade consumers want their foods to be.

With SymColor®, Symrise offers clients a modern palette of colors that are custom-tailored to sophisticated consumers. The SymColor® spectrum makes food look appetizing, fresh and unmistakable, giving your product that certain something. SymColor® colors emphasize each food's flavor and character: a cherry-flavored wine gum can be a brilliantly tantalizing red. Bourbon vanilla ice cream has exactly the right subtle shade of yellow. And orange soda not only tastes of orange, it looks like it too. You can also use SymColor® to pep up colors which have faded during production. SymColor® lets you create the exact colors consumers expect.

SymColor® features two kinds of products:

- SymColor® concentrated colors which occur in nature – authentic colors for delicious products.
- SymColor® coloring foods – all natural and label-friendly.





SYMCOLOR[®] **FARBSTOFFE, DIE IN DER NATUR VORKOMMEN**

BEI LEBENSMITTELN BEKENNEN WIR FARBE

Bei der Herstellung von Farbstoffen orientieren wir uns an der Natur. Daher verarbeiten wir für SymColor[®] zahlreiche aus Pflanzen gewonnene Farbstoffe – zum Beispiel Chlorophyll. Andere Stoffe, wie etwa Karmin, sind ebenfalls natürlichen Ursprungs. SymColor[®]-Farbstoffe sind entweder aus der Natur isoliert oder synthetisch, aber in der Molekülstruktur natürlichen Farbstoffen gleich.

Mit unserem Know-how veredeln und stabilisieren wir diese Produkte.

Ergebnis: stabile Farben, die leicht weiterzuverarbeiten sind. Wegen ihrer hohen Reinheit sind diese Farbstoffe Zusatzstoffe und müssen mit entsprechender E-Nummer deklariert werden.

SYMCOLOR® COLORS WHICH OCCUR IN NATURE

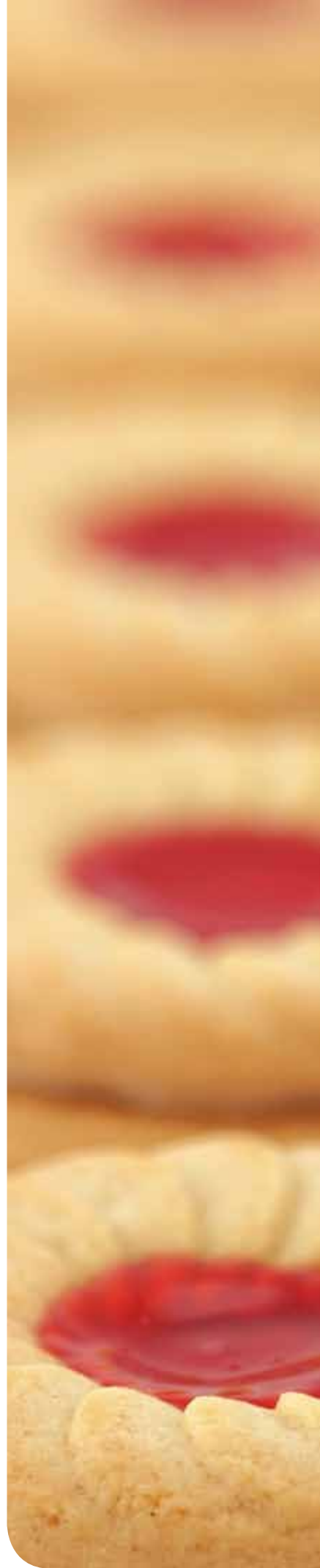
SHOWING OUR TRUE COLORS WHEN IT COMES TO FOOD

In making our colors, we follow nature's lead, so SymColor® features many products which were obtained from plants. One example is chlorophyll, while other substances such as carmine also have natural origins. As the name suggests, SymColor® colors are either derived from nature or are synthetic, but they share the molecular structure of natural colors.

We use our expertise to refine and stabilize these products.

The result: stable colors which are easy for you to process.

Because of their high levels of purity, these colors are considered additives and have to be declared on the product label with the appropriate E-number.



FARBSTOFFE, DIE IN DER NATUR VORKOMMEN, FÜR LEBENSMITTEL

E-Nr.	Produktname	Prod.-Nr.	C.I. Nr.	Löslichkeit
E100	Kurkumin 7%, flüssig	107689	75300	wasserlöslich
E101	Riboflavin 10%, Pulver	656654	–	wasserlöslich
E101	Riboflavin 98%, Pulver	115418	–	wasserlöslich
E160a	Beta Carotin 1%, Pulver	126188	40800	wasserdispergierbar
E172	Eisenoxid Gelb, Pulver	656835	77492	Pigment
E160b	Annatto 0,2%, flüssig	656816	75120	öllöslich
E160b	Annatto 34%, flüssig	180581	75120	öllöslich
E161b	Lutein 0,3%, flüssig	104913	–	wasserlöslich
E161b	Lutein 10%, flüssig	104956	–	öllöslich
E160a	Beta Carotin 0,3%, flüssig	656818	40800	öllöslich
E160a	Beta Carotin 10%, Pulver	656819	40800	wasserdispergierbar
E120	Karmin 43%, Pulver	656825	75470	wasserlöslich
E120	Karmin 10%, flüssig	600427	75470	wasserlöslich
E120	Karmin 4,3%, Pulver	656461	75470	wasserlöslich
E120	Karmin 3,5%, flüssig	107688	75470	wasserlöslich
E160c	Paprika Extrakt 100.000 FE, Rot	353674	–	öllöslich
E172	Eisenoxid Rot, Pulver	656836	77491	Pigment
E163	Anthocyane 3,0-3,5%, Pulver	656824	–	wasserlöslich
E163	Anthocyane Karotte, flüssig	903106	–	wasserlöslich
E150a	Zuckercouleur EBC 20000, flüssig	115369	–	wasserlöslich
E150a	Zuckercouleur EBC 16000, flüssig	681855	–	wasserlöslich
E150c	Zuckercouleur EBC 30500, Pulver	656815	–	wasserlöslich
E150c	Zuckercouleur EBC 41000, flüssig	115293	–	wasserlöslich
E150d	Zuckercouleur EBC 47000, säurestabil, flüssig	103603	–	wasserlöslich
E141	Kupfer Chlorophyll Komplex 15%, säurestabil, flüssig	656821	75810	öllöslich
E141	Kupfer Chlorophyllin Komplex, Pulver	100308	75815	wasserlöslich
E141	Kupfer Chlorophyllin Komplex 10%, säurestabil, flüssig	133421	75815	wasserlöslich
E171	Titandioxid, Pulver	656838	77891	Pigment
E172	Eisenoxid Schwarz, Pulver	656837	77499	Pigment

SYMCOLOR®

COLORS WHICH OCCUR IN NATURE, FOR FOOD

E-no.	Product name	Prod. no.	C.I. no.	Solubility
E100	Curcumin 7%, liquid	107689	75300	water-soluble
E101	Riboflavin 10%, powder	656654	–	water-soluble
E101	Riboflavin 98%, powder	115418	–	water-soluble
E160a	Beta carotene 1%, powder	126188	40800	water-dispersible
E172	Iron oxide yellow, powder	656835	77492	pigment
E160b	Annatto 0.2%, liquid	656816	75120	oil-soluble
E160b	Annatto 34%, liquid	180581	75120	oil-soluble
E161b	Lutein 0.3%, liquid	104913	–	water-soluble
E161b	Lutein 10%, liquid	104956	–	oil-soluble
E160a	Beta carotene 0.3%, liquid	656818	40800	oil-soluble
E160a	Beta carotene 10%, powder	656819	40800	water-dispersible
E120	Carmine 43%, powder	656825	75470	water-soluble
E120	Carmine 10%, liquid	600427	75470	water-soluble
E120	Carmine 4.3%, powder	656461	75470	water-soluble
E120	Carmine 3.5%, liquid	107688	75470	water-soluble
E160c	Bell pepper extract 100000 CU, red	353674	–	oil-soluble
E172	Iron oxide red, powder	656836	77491	pigment
E163	Anthocyanins 3.0–3.5%, powder	656824	–	water-soluble
E163	Anthocyanins carrot, liquid	903106	–	water-soluble
E150a	Caramel EBC 20000, liquid	115369	–	water-soluble
E150a	Caramel EBC 16000, liquid	681855	–	water-soluble
E150c	Caramel EBC 30500, powder	656815	–	water-soluble
E150c	Caramel EBC 41000, liquid	115293	–	water-soluble
E150d	Caramel EBC 47000, acid proof, liquid	103603	–	water-soluble
E141	Copper complexes of chlorophyll 15%, acid proof, liquid	656821	75810	oil-soluble
E141	Copper complexes of chlorophyllins, powder	100308	75815	water-soluble
E141	Copper complexes of chlorophyllins 10%, acid proof, liquid	133421	75815	water-soluble
E171	Titanium dioxide, powder	656838	77891	pigment
E172	Iron oxide black, powder	656837	77499	pigment

SYMCOLOR®



SYMCOLOR® FÄRBENDE LEBENSMITTEL

DIE NATUR IST UNSER MALKASTEN

SymColor® Färbende Lebensmittel – das sind Säfte und Saftkonzentrate, sowie Frucht- und Pflanzenextrakte, die zur Färbung von Lebensmitteln verwendet werden. Wir gewinnen diese Stoffe direkt aus der Natur: aus Traube, Hibiskus, Paprika, Roter Bete und anderen Pflanzen. Der Vorteil für Hersteller: Färbende Lebensmittel gelten als Zutat mit dem Hinweis auf färbende Eigenschaften, nicht als Zusatzstoff mit E-Nummer und unterliegen keiner Höchstmengenbegrenzung.

Aufgrund des Deklarationsvorteils sind SymColor® Färbende Lebensmittel immer dann ideal, wenn auf Natürlichkeit größten Wert gelegt wird. Geeignet sind sie zum Beispiel für die Färbung von Getränken, Süßwaren, Fruchtzubereitungen, Milchprodukten oder Eiscreme.

SYMCOLOR® COLORING FOODS

NATURE IS OUR PAINTBOX

SymColor® coloring foods are products which tint and dye other foods and are made of juices, juice concentrates and extracts from fruits and plants. We obtain these materials directly from nature itself: from grape, hibiscus, bell pepper, beet root and other plants. The key advantage for manufacturers is that a coloring food can be listed as an ingredient used for coloring, not an additive with an E-number, and there are no restrictions on maximum quantities used. The labeling advantages of SymColor® coloring foods makes them the perfect choice for products which emphasize naturalness. For example, they are ideal for coloring beverages, candy, fruit products, dairy products or ice cream.



FÄRBENDE LEBENSMITTEL

Prod.-Nr.	Produktname	Form	Anwendungsbeispiele
253770	Färberdistelblüten Konzentrat, Gelb	flüssig	Backwaren, Süßwaren, Milchprodukte, Gewürze, Fruchtgummi, Getränke
610354	Pflanzenkonzentrat, Hellgelb	flüssig	Getränke, Fruchtgummi, Süßwaren, Cerealien, Snacks, Milchprodukte
184285	Pflanzenkonzentrat, Orange	flüssig	Cerealien, Riegel, Hartkaramellen, Fruchtgummi, Snacks, Eis, Getränke
600518	Pflanzenkonzentrat, Gelb - Orange	flüssig	Fruchtgummi, Hartkaramellen, Cerealien, Eis, Joghurt, trübe Getränke
105914	Johannisbeer Konzentrat, Rot	flüssig	Getränke, Hartkaramellen, Eis, Fruchtgummi, Joghurt
107640	Karotten Konzentrat, Rot	flüssig	Fruchtgummi, Eis, Cerealien, Dressing, Snacks, Riegel
253768	Hibiskusblüten Konzentrat, Rot	Pulver	Getränke, Cerealien, Eis, Fruchtgummi, Götterspeise, Snacks
253772	Rote Bete Konzentrat, Hellrot	Pulver	Instantprodukte, Getränke, Snacks, Desserts, Hartkaramellen
253774	Rote Bete, Dunkelrot	Pulver	Instantprodukte, Getränke, Snacks, Desserts, Hartkaramellen
610690	Paprika Extrakt, Rot	Pulver	Gewürz-Extrakte, Marinaden, Pizza
253777	Paprika Extrakt Rot	flüssig	Gewürz-Extrakte, Marinaden, Pizza
604637	Pflanzenkonzentrat, Rot	flüssig	Getränke, Eis, Joghurt, Instantprodukte
621351	Pflanzenkonzentrat, Rot	Pulver	Hartkaramellen, Fruchtgummi, Getränke, Snacks, Eis
621352	Pflanzenkonzentrat, Rot	flüssig	Dragees, Getränke, Eis, Hartkaramellen, Cerealien, Desserts, Käse
903048	Pflanzenkonzentrat, Rot	flüssig	Getränke, Joghurt, Hartkaramellen, Soßen, Geleefrüchte, Eis
903049	Pflanzenkonzentrat, Hellrot	flüssig	Eis, Joghurt, Hartkaramellen, Getränke, Dressings, Cerealien
904302	Hibiskus Konzentrat, Rot	flüssig	Getränke, Süßwaren, Eis, Fruchtgummi
903047	Pflanzenkonzentrat, Pink	flüssig	Getränke, Desserts, Joghurts, Dressings, Fruchtzubereitungen
106179	Trauben Konzentrat, Violett	flüssig	Getränke, Cerealien, Eis, Fruchtgummi, Götterspeise, Snacks
107351	Karotten Konzentrat, Rot - Blau	flüssig	Süßwaren, Getränke, Weingummi, Snacks, Eis, Hartkaramellen
187614	Karotten Konzentrat, Rot - Blau	Pulver	Teigwaren, Süßwaren, Getränke, Weingummi, Eis, Käse, Cerealien
253767	Schwarzkarotten Konzentrat, Rot-Blau	flüssig	Teigwaren, trübe Fruchtsäfte, Backwaren, Süßwaren
605202	Holunderbeer Konzentrat, Rot	flüssig	Getränke, Fruchtgummi, Süßwaren, Cerealien
253771	Rote Bete-Paprika Konzentrat, Rot	Pulver	Gewürze, Pizza, Soßen
253763	Malz Extrakt EBC 8000, Braun	flüssig	Getränke, Eis-Tee, Bier, Gewürze, Backwaren
253764	Malz Extrakt EBC 900, Braun	flüssig	Getränke, Eis-Tee, Bier, Gewürze, Backwaren
253765	Karamelzuckersirup EBC 3600, Braun	flüssig	Instantprodukte, Getränke, Soßen, Desserts, Bier, Hartkaramellen, Gewürze, Schokolade
253769	Karamelzuckersirup EBC 15000, Braun	flüssig	Instantprodukte, Getränke, Soßen, Desserts, Bier, Hartkaramellen
656634	Karamelzuckersirup EBC 16000, Rot - Braun	Pulver	Gewürzaromen, Getränke, Schokolade, Snacks, Kakao, Bouillon
336898	Spinatkonzentrat, Grün	Pulver	Snacks, Cerealien, Teigwaren
604705	Farbkonzentrat, Grün	Pulver	Dressings, Eis, Fruchtgummi, Hartkaramellen

SYMCOLOR®

COLORING FOODS

Prod. no.	Product name	Form	Application examples
253770	Safflower concentrate, yellow	liquid	baked goods, confectionery, dairy products, spices, fruit gums, beverages
610354	Plant concentrate, bright yellow	liquid	beverages, fruit gums, confectionery, cereals, snacks, dairy products
184285	Plant concentrate, orange	liquid	cereals, candy, ice creams, beverages, fruit gums, snacks
600518	Plant concentrate, yellow orange	liquid	wine gums, candy, ice creams, cereals, yogurts, cloudy beverages
105914	Black currant concentrate, red	liquid	beverages, candy, ice creams, wine gums, yogurts
107640	Carrot concentrate, red	liquid	fruit gums, ice creams, snacks, cereals, dressings, bars
253768	Hibiscus flower concentrate, red	powder	beverages, cereals, ice creams, fruit gums, snacks
253772	Beetroot concentrate, brilliant red	powder	instant products, candy, snacks, beverages, desserts
253774	Beetroot dark red	powder	instant products, candy, beverages, snacks
610690	Bell pepper extract, red	powder	flavoring extracts, pizza, marinades
253777	Bell pepper extract, red	liquid	flavoring extracts, pizza, marinades
604637	Plant concentrate, red	liquid	beverages, ice creams, yogurts, instant products
621351	Plant concentrate, red	powder	candy, fruit gums, ice creams, beverages, snacks
621352	Plant concentrate, red	liquid	coated tablets, beverages, ice creams, caramel, cereals, dairy products, cheese
903048	Plant concentrate, bright red	liquid	beverages, yogurts, ice creams, candy, dressings, sauces, fruit gums
903049	Plant concentrate, brilliant red	liquid	ice creams, yogurts, beverages, candy, dressings, cereals
904302	Hibiscus concentrate, red	liquid	beverages, cereals, ice creams, fruit gums, snacks
903047	Plant concentrate, pink	liquid	beverages, dairy products, yogurts, dressings, fruit products
106179	Grape concentrate, violet	liquid	beverages, cereals, ice creams, fruit gums, snacks
107351	Carrot concentrate, red blue	liquid	confectionery, snacks, wine gums, beverages, ice creams, caramel
187614	Carrot concentrate, red blue	powder	pasta, confectionery, beverages, wine gums, ice creams, cheese, cereals, bars
253767	Black carrot concentrate, red blue	liquid	pasta, bakery, cloudy beverage
605202	Elderberry concentrate, red	liquid	beverages, fruit gums, confectionery, cereals
253771	Beetroot juice concentrate/ bell pepper extract, red	powder	spices, pizza, sauces
253763	Malt extract EBC 8000, brown	liquid	beverages, iced tea, beer, spices, baked goods
253764	Malt extract EBC 900, brown	liquid	beverages, iced tea, beer, spices, baked goods
253765	Caramel sugar syrup EBC 3600, brown	liquid	instant products, sauces, beverages, beer, candy, spices, chocolate, desserts
253769	Caramel sugar syrup EBC 15000, brown	liquid	instant products, beer, beverages, desserts, candy
656634	Caramel sugar EBC 16000, brown	powder	beverages, desserts, spices, baked goods, confectionery
336898	Spinach concentrate, green	powder	snacks, cereals, pasta
604705	Color concentrate, green	powder	dressings, ice creams, wine gums, candy

SYMRISE SERVICE

Wir erteilen Ihnen gerne Auskunft über die gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich der Zulässigkeit der SymColor® Farbstoffe zur Färbung von Lebens- und Arzneimitteln in vielen Staaten.

We would be happy to give you advice about the legal guidelines in many different countries when it comes to using SymColor® to color foods and drug products.

**Bitte wenden Sie sich mit Ihren Fragen und Wünschen an:
Please contact us about any questions or requests you might have:**

Symrise GmbH & Co. KG
Abt. Farben/Color Dept.
37603 Holzminden
Germany
Tel.: +49 (0) 5531/90-3248
Fax: +49 (0) 5531/90-3820
E-Mail: colors@symrise.com

www.symrise.com