0300002234

Colorant liquide hydrosoluble vert pistache Epicuria

Colorant liquide hydrosoluble à utiliser pour la coloration de produits à base de sucre et de pâte d'amande mais aussi pour les macarons, la pâte à sucre, les pâtes à gâteaux, les crèmes...

Epicuria Patisserie

Ingrédients : Eau, éthanol, colorants : tartrazine E102 - bleu patenté V E131.

Instructions:

- Le colorant alimentaire hydrosoluble se mélange en phase aqueuse.
- Pour denrées alimentaires
- Glaces et desserts maximum : 9,7 g/kg
- Confiserie maximum : 19,4 g/kg
- Produit de boulangerie fine maximum : 12,95 g/kg
- A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur (20°c max)
- Utilisation limitée -Ne pas ingérer en l'état.
- DLUO : 12 mois à partir de la date de fabrication.

Sans OGM

**E102 : Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.*

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Avec colorant
Fonctionnalités	Couleur

Consistance	Liquide

Unité : Flacon de 30ml

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0300002236	Colorant liquide hydrosoluble rouge fraise epicuria 30ml
0300002234	Colorant liquide hydrosoluble vert pistache epicuria 30ml
0300002233	Colorant liquide hydrosoluble jaune citron epicuria 30ml
0300002237	Colorant liquide hydrosoluble rouge myrtille epicuria 30ml
0300002235	Colorant liquide hydrosoluble violet epicuria 30ml
0300002232	Colorant liquide hydrosoluble brun chocolat epicuria 30ml

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques