

Colorant poudre hydrosoluble jaune citron Epicuria 8 g

0300002223

Epicuria Pâtisserie



Descriptif

Colorant jaune citron hydrosoluble en poudre permettant la coloration de produits à base de sucre et de pâte d'amande, de crème...

Notre gamme Epicuria vous propose des colorants hydrosolubles en poudre permettant la coloration des produits à base de sucre et de pâte d'amande, les macarons, la pâte à sucre, les pâtes à gâteaux, les crèmes.

Ingrédients:

- Colorant : tartrazine E102(66,3%), dextrose (33,7%).

Instructions d'emploi et de conservation:

- Le colorant alimentaire hydrosoluble est à utiliser dans une préparation liquide ou à diluer avant d'incorporer le colorant dans une pâte. (dosage indicatif en g/kg de matière)
 - Glaces et desserts : maxi 0.226.
 - Produits de boulangerie fine : maxi 0.3.
 - Confiterie : maxi 0.452.
- A conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine fermé.
- Pour denrées alimentaires : 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

Quantité (unité de vente)	8g
Colorant	Avec colorant
Poids/qté	8g

Unité de vente	Pot de
Fonctionnalité 1	Couleur

Consistance	Poudre
Type de conditionnement	Pot de