

FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES - MDD
DATE EDITION : 13/01/2023



Référence : BOV1167

Désignation : Colorant liquide hydrosoluble violet 30ml

01. INFORMATIONS GENERALES

Catégorie de produit : Colorants
Sous-catégorie : Colorants liquides hydrosolubles
Dénomination légale : Colorant hydrosoluble

Description :

Un colorant hydrosoluble est un colorant soluble dans l'eau qui est destiné à teinter dans la masse, les glaces et desserts, les produits de boulangerie fine ainsi que les confiseries.

02. INFORMATIONS UTILISATIONS

Mode d'emploi : Ajouter directement dans la masse à colorer.

Conseils d'utilisation : Utilisation possible en aérographe, en versant directement dans l'appareil en petites quantités.

Dosage(s) : Dosage maximum pour glaces et desserts : 7,8 g/kg de préparation.
Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 7,8 g/kg de préparation.
Dosage maximum en confiserie : 7,8 g/kg de préparation.

Données de sécurité : Ne pas ingérer dans l'état.

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Eau, éthanol, dextrose, colorants : indigotine E132 - azorubine E122 - rouge allura AC E129.

Détails sur les quantités : Eau, éthanol, dextrose, colorants E132(0,7 à 0,75%)-E122(0,59 à 0,64%)-E129(0,099 à 0,11%).

Détails sur les origines : /

Spécificité produit/étiquetage :

Présence colorant(s) azoïque(s) : E122-E129 : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

Mention(s) particulière(s) : /

Colorant pour usage alimentaire. Ne pas ingérer en l'état.

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE pour 100g de produit

Energie	376,56	KJ
	90	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	0	g
Glucides	0,3-0,4	g
dont sucres	0,3-0,4	g
Protéines	/	g
Sel	/	g

FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES - MDD

DATE EDITION : 13/01/2023



05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (<i>blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées</i>) et produits à base de céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (<i>y compris de lactose</i>)	ABSENCE
Fruits à coques (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches</i>) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (<i>exprimés en SO2</i>)	ABSENCE
Lupin et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE

LEGENDE : PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.
 TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : /

06. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 12 mois dans l'emballage non ouvert (20°C) **Durée de vie exprimée en :** DDM (Date de Durabilité Minimale)
Stockage et conservation : A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

07. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

PRODUIT SEUL :

Type d'emballage : Flacon en verre transparent d'une capacité de 30mL et bouchon noir en polypropylène avec bague d'inviolabilité.

Codification produit : Marquage sous la fiole : numéro de lot à 8 chiffres et DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 598 560 404 064

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	30
	Largeur :	/	cm	Poids brut (g) :	73
	Diamètre :	3,5	cm		
	Épaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	7,0	cm		

CARTON :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :	12,5	cm
Poids net (kg) :	0,18		8	cm
Poids brut (kg) :	0,469		7,5	cm

08. ETIQUETAGE



La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications (évolution des produits)

2/2