

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



**Référence :** BOV1103

**Désignation :** Colorant poudre hydrosoluble brun chocolat 8g

**01. INFORMATIONS GENERALES**

**Catégorie de produit :** Colorants  
**Sous-catégorie :** Colorants en poudre hydrosolubles  
**Dénomination légale :** Colorant brun chocolat poudre hydro E102, E129, E151

**Description :**  
Soluble dans l'eau, ce colorant en poudre brun chocolat conviendra parfaitement à la coloration de produits alimentaires. Très utilisés dans le monde de la pâtisserie, les colorants hydrosolubles sont généralement utilisés pour la coloration dans la masse des macarons, pastillages, gâteaux...

**02. INFORMATIONS UTILISATIONS**

**Mode d'emploi :** Dans une préparation liquide, ajoutez tel quel.  
Dans une pâte plus consistante, diluez le produit avant de l'incorporer.

**Conseils d'utilisation :** Utilisation possible en aérographe (diluez dans de l'eau bouillie ou de l'alcool alimentaire)

**Dosage(s) :** Dosage maximum pour glaces et desserts : 0,19 g/kg de préparation.  
Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 0,26 g/kg de préparation.  
Dosage maximum en confiserie : 0,40 g/kg de préparation.

**Données de sécurité :** Ne pas inhaler la poudre. Ne pas ingérer dans l'état.

**03. COMPOSITION DU PRODUIT**

**Liste des ingrédients :** Colorants : tartrazine E102 - rouge allura AC E129 - noir brillant PN E151, dextrose.

**Détails sur les quantités :** Colorants : tartrazine E102(35,7%) - rouge allura AC E129(26,3%) - noir brillant PN E151(10%), dextrose(28%).

**Détails sur les origines :** /

**Spécificité produit/étiquetage :**

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** E102-E129 : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

**Mention(s) particulière(s) :** /

Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

**04. DECLARATION NUTRITIONNELLE pour 100g de produit**

<b>Energie</b>	<b>334,72</b>	<b>KJ</b>
	<b>80</b>	<b>Kcal</b>
<b>Graisses</b>	<b>0,03</b>	<b>g</b>
<i>dont A.G saturés</i>	<b>0</b>	<b>g</b>
<b>Glucides</b>	<b>20-21</b>	<b>g</b>
<i>dont sucres</i>	<b>20-21</b>	<b>g</b>
<b>Protéines</b>	<b>0,03</b>	<b>g</b>
<b>Sel</b>	<b>7,8</b>	<b>g</b>

# FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES - MDD

DATE EDITION : 13/01/2023



## 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> ( <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 **Durée de vie exprimée en :** DDM (Date de Durabilité Minimale)

**Stockage et conservation :** Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

## 07. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

### PRODUIT SEUL :

**Type d'emballage :** Pot en verre transparent d'une capacité de 40mL et capsule noire en métal

**Codification produit :** Marquage sous le pot ; numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA

**GENCOD :** 3 598 560 404 279

<b>Dimensions du produit :</b>	Longueur :	/	cm	<b>Poids net (g) :</b>	8
	Largeur :	/	cm		
	Diamètre :	4,5	cm	<b>Poids brut (g) :</b>	75
	Épaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	5,0	cm		

### CARTON :

<b>Nombre de UVC / carton :</b>	6	<b>Dimensions cartons :</b>	15,5	cm
<b>Poids net (kg) :</b>	0,048		10	cm
<b>Poids brut (kg) :</b>	0,482		5,5	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