

FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES - MDD

DATE EDITION : 13/01/2023



Référence : BOV1101

Désignation : Colorant poudre hydrosoluble jaune œuf 8g

01. INFORMATIONS GENERALES

Catégorie de produit : Colorants
Sous-catégorie : Colorants en poudre hydrosolubles
Dénomination légale : Colorant jaune œuf poudre hydro E102, E129

Description :
Soluble dans l'eau, ce colorant en poudre jaune oeuf 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 : 0,21 g/kg de préparation.
Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 0,3 g/kg de préparation.
Dosage maximum en confiserie : 0,43 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, dextrose.

Détails sur les quantités : Colorants : tartrazine E102(64,6%) - rouge allura AC E129(2,26%), dextrose (33,14%).

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

Energie	460,24	KJ
	110	Kcal
Graisses	0,03	g
dont A.G saturés	0	g
Glucides	26-27	g
dont sucres	26-27	g
Protéines	0,03	g
Sel	7,3	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 **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

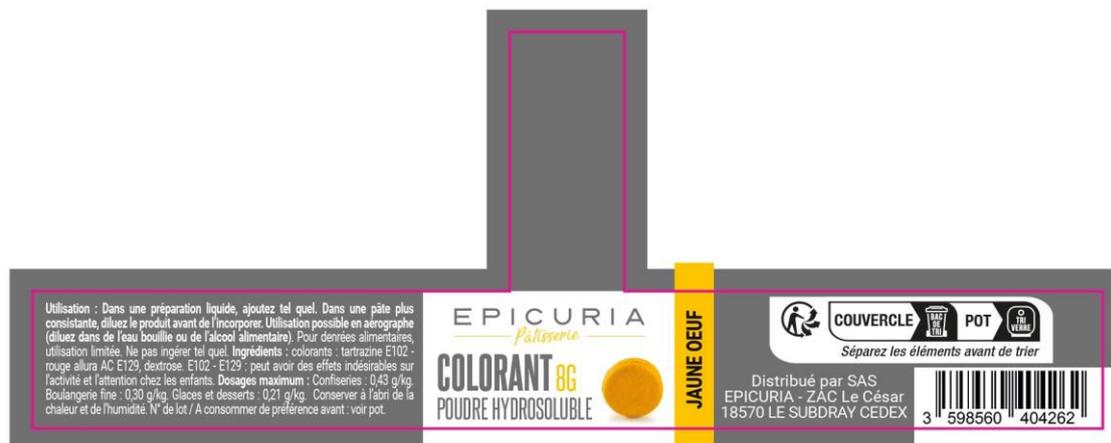
GENCOD : 3 598 560 404 262

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

CARTON :

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