

|                                                                                   |                                       |       |           |                        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------------|
|  | FICHE ENREGISTREMENT QUALITE          | FE 15 | Indice 05 | Date de création :     | 27/12/2017 |
|                                                                                   | FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES |       |           | Date de modification : | 01/04/2022 |
|                                                                                   |                                       |       |           | Page n°                | 1 sur 4    |

**Référence :** P1108 **Désignation :** Colorant poudre hydrosoluble vert pistache 8g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Colorants

**Sous-catégorie :** Colorants en poudre hydrosolubles

**Dénomination légale :** Colorant vert pistache poudre hydro E102, E131

### Description :

Soluble dans l'eau, ce colorant en poudre vert pistache 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. USAGES DEFINIS

**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 : 0,18 g/kg de préparation.  
Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 0,24 g/kg de préparation.  
Dosage maximum en confiserie : 0,37 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 - bleu patenté V E131, dextrose.

**Détails sur les quantités :** Colorants : tartrazine E102(70,5%)- bleu patenté V E131(6,7%), dextrose(22,8%)

**Détails sur les origines :** /

### Spécificité produit/étiquetage :

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

**Mention(s) particulière(s) :** /

Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

|                                                                                   |                                       |       |           |                        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------------|
|  | FICHE ENREGISTREMENT QUALITE          | FE 15 | Indice 05 | Date de création :     | 27/12/2017 |
|                                                                                   | FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES |       |           | Date de modification : | 01/04/2022 |
|                                                                                   |                                       |       |           | Page n°                | 2 sur 4    |

**Référence :** P1108 **Désignation :** Colorant poudre hydrosoluble vert pistache 8g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

| Informations obligatoires<br>(règlement INCO, n°1169/2011) |         |      | Informations complémentaires |     |   |
|------------------------------------------------------------|---------|------|------------------------------|-----|---|
| Energie                                                    | 267 776 | KJ   | Acides gras mono-insaturés   | /   | g |
|                                                            | < 0,02  | Kcal | Acides gras poly insaturés   | /   | g |
| Graisses                                                   | 0       | g    | Polyols                      | /   | g |
| dont A.G saturés                                           | 0       | g    | Amidon                       | /   | g |
| Glucides                                                   | 15-16   | g    | Fibres alimentaires          | 0   | g |
| dont sucres                                                | 15-16   | g    | Sodium                       | 3,3 | g |
| Protéines                                                  | < 0,02  | g    |                              |     |   |
| Sel                                                        | 8,3     | g    |                              |     |   |

#### 05. ALLERGENES

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées ) 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 (y compris de lactose)                                                                                                 | ABSENCE |
| Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) 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 (exprimés en SO2)                                                       | 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. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

|                   |                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| OGM               | Absence d'OGM (directives 1829 et 1830/2003)                  |
| Irradiation       | /                                                             |
| Ionisation        | Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. |
| Résidus chimiques | /                                                             |
| Résidus physiques | /                                                             |
| Autres            | /                                                             |

##### CERTIFICATIONS :

|                                                        | CASHER | HALAL | BIOLOGIQUE | AUTRES |
|--------------------------------------------------------|--------|-------|------------|--------|
| Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication | NON    | NON   | NON        | /      |
| Produit fini Patisdécor                                | NON    | NON   | NON        |        |

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

|         |     |
|---------|-----|
| GLUTEN  | OUI |
| LACTOSE | OUI |

###### Convient pour les régimes alimentaires :

|                      |     |
|----------------------|-----|
| VEGETARIEN           | OUI |
| PESCO-VEGETARIEN     | OUI |
| LACTO-VEGETARIEN     | OUI |
| OVO-LACTO-VEGETARIEN | OUI |

|            |     |
|------------|-----|
| VEGETALIEN | OUI |
| VEGAN      | OUI |
| HALAL      | OUI |
| CASHER     | OUI |

**Infos / détails :** Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

**Référence : P1108**

## 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**Caractéristiques organoleptiques :**

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Aspect/Forme/Texture | Poudre, mat |
| Odeur                | Neutre      |
| Couleur              | Vert        |
| Goût                 | Inspide     |

**Caractéristiques microbiologiques :**

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Flore totale                 | < 1 000 UFC/g    |
| Entérobactéries              | /                |
| Coliformes                   | < 20 UFC/g       |
| <i>Escherichia coli</i>      | /                |
| Levures                      | < 20 UFC/g       |
| Moisissures                  | < 20 UFC/g       |
| Levures & Moisissures        | /                |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 0 UFC/g          |
| <i>Bacillus cereus</i>       | /                |
| ASR                          | /                |
| Listeria                     | /                |
| Salmonelles                  | Absence dans 25g |

**Caractéristiques physico-chimiques :**

[illegible]

## 08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

**Durée de vie à fabrication :** 12 mois

**Durée de vie exprimée en :** DDM (Date de Durabilité Minimale)

**Durée de vie à réception :** Non défini

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

## 09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

**Conditionnement primaire :**

**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 :** 3 700 105 236 256

|                                |             |     |    |
|--------------------------------|-------------|-----|----|
| <b>Dimensions du produit :</b> | Longueur :  | /   | cm |
|                                | Largeur :   | /   | cm |
|                                | Diamètre :  | 4,5 | cm |
|                                | Epaisseur : | /   | cm |
|                                | Hauteur :   | 5,0 | cm |

**Poids net ( $q$ ) :** 8

**Poids brut (g) :** 75

**Conditionnement secondaire :**

**Nombre de UVC / carton :** 6

**Dimensions cartons :**

**Poids net (kg) :** 0,048

|            |      |    |
|------------|------|----|
| Longueur : | 15,5 | cm |
| Largeur :  | 10   | cm |
| Hauteur :  | 5,5  | cm |

**Poids brut (kg) :** 0,482

|                                                                                   |                                       |       |           |                        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------------|
|  | FICHE ENREGISTREMENT QUALITE          | FE 15 | Indice 05 | Date de création :     | 27/12/2017 |
|                                                                                   | FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES |       |           | Date de modification : | 01/04/2022 |
|                                                                                   |                                       |       |           | Page n°                | 4 sur 4    |

**Référence :** P1108

**Désignation :** Colorant poudre hydrosoluble vert pistache 8g

#### 10. ETIQUETAGE PRODUIT

**NB :** Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.

La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

|                               |                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| Rédacteur : Service Qualité   | Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général |
| Date de création : 27/12/2017 | Date de modification : 01/04/2022               |
|                               | Version : 05                                    |