

	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 : P1109 **Désignation :** Colorant poudre hydrosoluble violet 8g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Colorants

Sous-catégorie : Colorants en poudre hydrosolubles

Dénomination légale : Colorant violet poudre hydro

Description :

Soluble dans l'eau, ce colorant en poudre violet 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 : 0,14 g/kg de préparation.
Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 0,14 g/kg de préparation.
Dosage maximum en confiserie : 0,14 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 : indigotine E132 - azorubine E122 - rouge allura AC E129, dextrose.

Détails sur les quantités : Colorants : indigotine E132(35,2 à 37,6%) - azorubine E122(29,8 à 31,9%) - rouge allura AC E129(4,9 à 5,3%), dextrose.

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) : /

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 : P1109 **Désignation :** Colorant poudre hydrosoluble violet 8g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)			Informations complémentaires	
Energie	292,88	KJ	Acides gras mono-insaturés	/ g
	70	Kcal	Acides gras poly insaturés	/ g
Graisses	0,02	g	Polyols	/ g
dont A.G saturés	0	g	Amidon	/ g
Glucides	17-18	g	Fibres alimentaires	0 g
dont sucres	17-18	g	Sodium	3,3 g
Protéines	0,02	g		
Sel	8,3	g		

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (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	/
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 : P1109

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre, mat
Odeur	Neutre
Couleur	Violet
Goût	Inspide

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 1 000 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	< 20 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	< 20 UFC/g
Moisissures	/
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 : 36 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 : 3 700 105 236 263

Dimensions du produit :	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

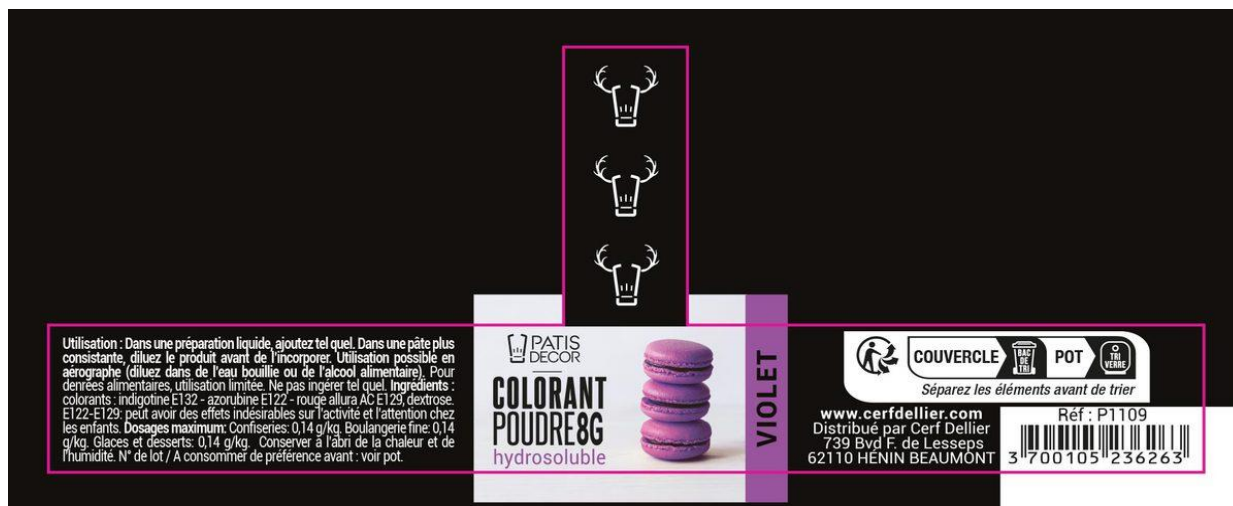
	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FE 15	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	4 sur 4

Référence : P1109

Désignation : Colorant poudre hydrosoluble violet 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