

	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 :** P1160      **Désignation :** Colorant liquide hydrosoluble rouge fraise 30ml

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**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. USAGES DEFINIS

**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 : 7,97 g/kg de préparation.  
 Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 10,63 g/kg de préparation.  
 Dosage maximum en confiserie : 15,95 g/kg de préparation.

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

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Eau, éthanol, colorant : rouge allura AC E129.

**Détails sur les quantités :** Eau, éthanol, colorant E129(1,88%).

**Détails sur les origines :** /

**Spécificité produit/étiquetage :**

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** 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.

	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 :** P1160 **Désignation :** Colorant liquide hydrosoluble rouge fraise 30ml

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

##### Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	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
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	ABSENCE
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	ABSENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	ABSENCE
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> 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	Conformément au règlement 1829/2003/CE et à la directive 1830/2003/CE, ce produit est exempt d'OGM.
Irradiation	/
Ionisation	Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par 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	NON
CASHER	OUI

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

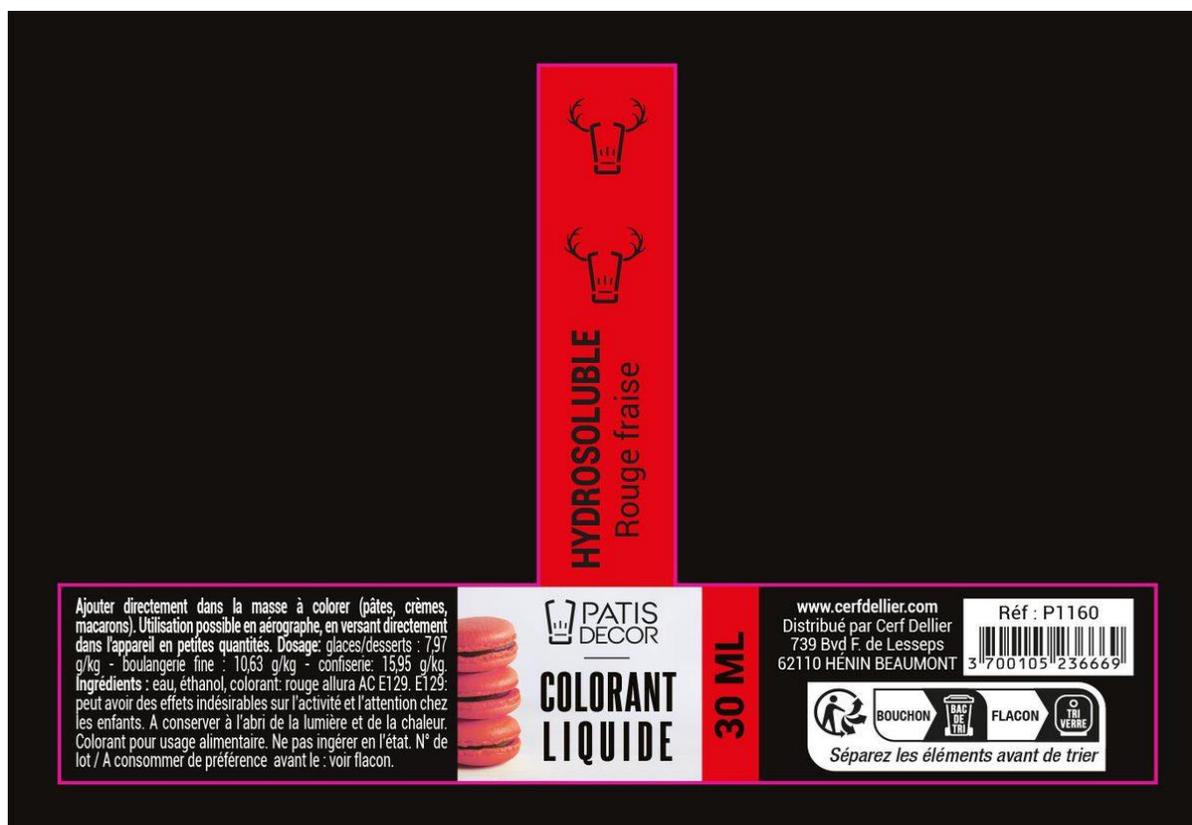


	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FE 15	Indice 05	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/04/2022
				Page n°	4 sur 4

**Référence :** P1160 **Désignation :** Colorant liquide hydrosoluble rouge fraise 30ml

## 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