

Fiche technique	Référence : FTFRD400C
	Date de création : 26/09/2024
Spray velours - Orange D400C	Date de modification :
	Version : 1

## D400C Orange



**Désignation du produit :** D400C, spray velours orange

**Description du produit :** Préparation de colorants alimentaire à base de beurre de cacao avec effet soyeux pour la surface des produits alimentaires surgelés.

**Composition :** beurre de cacao, colorant( E110)

**Gaz propulseur :** Butane E943a, iso-butane E943b, propane E944

**Peut contenir des traces de :** fabriqué dans une usine utilisant des œufs.

**Colorant :** E110 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

**Condition de stockage :** A conserver dans un endroit frais et sec à une température d'environ 20°C. Se conserve à l'abri de la chaleur.

**DDM :** Se conserve 18 mois dans son emballage d'origine, bien fermé et au sec. Le produit peut être consommé une fois la date de durabilité maximale dépassée.

**Conditionnement :** aérosol de 400ml net.

**Dosage maximum :** 10 g de produit (équivalent à 7,6 secondes de pulvérisations) pouvant être utilisé sur 1 KG de surface à traiter. Nous recommandons d'attendre au moins 4 heures avant de consommer le produit traité. (REG.EU.1333/2008)

**Utilisation :** Prêt à l'emploi. Bien agiter avant utilisation. Pulvériser à une distance de 25/30 cm en gardant le réservoir le plus vertical possible. Assurez-vous que le flacon reste à température ambiante pendant au moins 4 heures avant utilisation. Toujours garder le diffuseur propre, en cas d'interruption de la pulvérisation tremper le diffuseur dans l'eau bouillante pendant quelques secondes, puis le sécher et recommencer à pulvériser.

### Informations nutritionnelles pour 100g :

Composants	Données nutritionnelles
Energie	3634 kJ ; 884 kcal
Matières grasses	100 g
Dont acides gras saturé	59,7 g
Dont acides gras mono-insaturés	32,9 g
Dont acides gras poly-insaturés	3 g
Glucides	0 g
Dont sucre	0 g
Protéines	0g
Sel	0g

**Allergènes :**

<i>Allergènes</i>	<i>Présents</i>
Céréale contenant du gluten	Non
Crustacé et produits à base de crustacé	Non
<b>Œuf et produits à base d'œuf</b>	<b>Présent comme contaminant</b>
Poisson et produits à base de poisson	Non
Arachide et produits à base d'arachide	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait	Non
Fruit à coque et produits à base de fruit à coque	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graine de sésame et produits à base de graine de sésame	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusque et produits à base de mollusque	Non

**Garantie non OGM** : conformément à la réglementation européennes 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

**Garantie non-ionisation** : nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou additif traité par ionisation. Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

**Attention** : récipient sous pression. A protéger contre les rayons solaires et à ne pas exposer à une température supérieure à 50°C. Ne pas percer ou brûler même après usage. Ne pas vaporiser vers une flamme ou un corps incandescent. Conserver à l'écart de toute flamme ou source d'étincelles – ne pas fumer. Conserver hors de la portée des enfants. Assurez-vous que la boîte reste dans la pièce à température ambiante au moins 4 heures avant utilisation. Utiliser seulement dans les zones bien ventilées. Eviter l'accumulation de charges électrostatiques.

**Caractéristique microbiologique :**

Escherichia coli $\beta$ -glucuronidase positive	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 gr
Salmonelle	Absente dans 25 gr
Staphylocoque doré	< 10 UFC/g
Staphylocoque coagulase-positif	< 10 UFC/g
Coliformes	< 10 UFC/g
Entérobactéries	< 10 UFC/g
Flore Mésophile Aérobie à 30 °C	<10 <sup>4</sup> UFC/g
Moisissures	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Levures	<10 <sup>2</sup> UFC/g