CARAMBELLE SAS
14 rue Pierre et Marie Curie
ZA La Haute Limougère
37230 FONDETTES
Tél 02 47 41 81 26
Fax 02 47 88 93 51
Code APE-ANAF : 2229B
SIRET : 487 474 918 00033
TVA FR 95 487 474 918

ScrapCooking®
MARQUE DÉPOSÉE DEPUIS 2005

FICHE TECHNIQUE

REFERENCE : 4204 **EAN code :** 3 700 392 442 040

DESIGNATION PRODUIT : Préparation colorante en poudre d'origine naturelle Blanc « Crème »10g **Colisage :** 5

POIDS (g) & DIMENSIONS PRODUIT (cm) :

POIDS (Brut)	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR
28.00	8.00	5.00	5.00

DENOMINATION LEGALE : **Colorant en poudre**

COMPOSITION DU PRODUIT :

INGREDIENTS OU DIMENSIONS & MATIERES	CONSEILS D'UTILISATION / ENTRETIEN
Colorant en poudre - Ingrédients : colorant : carbonate de calcium E170. Poids net : 10 g.	À conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité après ouverture. Pour pâtisseries, confiseries. Ne pas ingérer en l'état. Ne pas inhaler. Ne pas mettre dans les yeux. Dosage maximum : +/- selon la couleur souhaitée. - Conseils/Utilisation : Conservez ces instructions. Pour conserver la couleur, usage à froid recommandé. Si la poudre se compacte, écraser avec une cuillère avant utilisation. À incorporer directement dans la préparation +/- selon la couleur souhaitée ou à diluer préalablement dans quelques gouttes d'eau.

Si produit alimentaire :
DDM initiale :
24 MOIS

Si produit non alimentaire :
Aptitude au contact alimentaire :

DATE MISE A JOUR: 28/11/2023