



**REFERENCE :** S31.

**DESIGNATION PRODUIT :** Colorant alimentaire liquide professionnel - base alcool - Violet 125 ml

**CODE EAN :** 3 700 467 201 725

**COLISAGE :** 10

**DIMENSIONS PRODUIT:**

Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
4,00	4,00	13,00

**DENOMINATION LEGALE :**

colorant alimentaire liquide

**COMPOSITION DU PRODUIT :**

INGREDIENTS OU DIMENSIONS & MATIERES	CONSEILS D'UTILISATION / ENTRETIEN
<p>Composition : eau, colorants E102, E131, chlorure de sodium, alcool, conservateur : E202. E102 : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.</p> <p>Destiné à la fabrication de denrées alimentaires : ne pas consommer en l'état.</p> <p>Contenance : 125 mL</p>	<p>Attention : L'effet de coloration obtenu avec le colorant liquide dépend du support sur lequel le colorant est utilisé. Un support blanc (lait, ...) donne des couleurs plus vives, un support transparent (eau, gel, ...) ne produit pas la même intensité, etc. Les conditions de température élevées provoquent une baisse sensible de tenue du colorant, ainsi que les conditions de pH extrêmes.</p> <p>Utilisation : Bien agiter avant utilisation. Mettre quelques gouttes de colorants dans votre sucre avant cuisson (pour évaporation de l'alcool) selon intensité de couleur désirée.</p> <p>Conservation : Bien reboucher après utilisation. Conserver à température ambiante, au sec, à l'abri de la lumière.</p> <p>Limite Max. autorisée en France :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confiserie (Cat. 05.02) : 16,6 g/kg</li> <li>- Décoration / Enrobage : 35,7 g/kg</li> <li>- Fourrage : 16,6 g/kg</li> <li>- Boulangerie fine : 14,2 g/kg</li> </ul>

**Si produit alimentaire :**

DDM initiale :

36 mois

**Si produit non alimentaire :**

Aptitude au contact alimentaire :

N/A