

| | |
|----------------------|--------------------------------------------------------|
| RÉFÉRENCE: | A13 |
| DÉSIGNATION PRODUIT: | Colorant liquide Professionnel à base d'eau VERT 125ml |
| DÉNOMINATION LÉGALE: | Colorant alimentaire liquide |
| CODE EAN: | 3 700 467 201 879 |
| COLISAGE: | 6 |

POIDS (G) & DIMENSIONS (CM) DU PRODUIT:

| | Volume net | P. Brut | Dimensions |
|-----|------------|---------|----------------|
| A13 | 125 ml | 150 g | ø 41 x h 60 mm |

INGRÉDIENTS OU DIMENSIONS & MATIÈRES

Composition : eau, colorants : E102*, E131, chlorure de sodium, conservateur : E202.

***Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.**

CONSEILS D'UTILISATION / ENTRETIEN

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.

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires : ne pas consommer en l'état.

Utilisation : Bien agiter avant utilisation. Mettre quelques gouttes de colorants dans votre préparation selon intensité de couleur désirée ou directement dans l'aérographe.

Conservation : Bien reboucher après utilisation. Conserver à température ambiante, au sec, à l'abri de la lumière.

Limite Max. autorisée selon le règlement (CE) N°1333/2008 :

- Confiserie (Cat. 05.02) : 27.2 g/kg
- Décoration / Enrobage : 45.4 g/kg
- Fourrage : 27.2 g/kg
- Boulangerie fine : 18.1 g/kg

DURÉE DE VIE

DDM initiale : 36 mois



DÉCLARATIONS COMPLÉMENTAIRES

Statut OGM :

Nous certifions que ce produit ne contient pas et ne dérive pas de quelconque OGM (Organisme Génétiquement Modifié) selon le champ d'application des Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Nanomatériaux :

Nous certifions que ce produit ne contient pas de nanomatériaux tels que définis dans le Règlement (CE) 1272/2008, en excès des valeurs limites établies dans ce Règlement.

Radiations ionisantes:

Nous certifions que ce produit n'a pas été traité aux radiations ionisantes et ne contient pas d'ingrédients irradiés.

Matériaux d'emballage:

L'emballage de ce produit est conforme au Règlement (CE) 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés au contact avec les denrées alimentaires.

Les informations présentes sur ce document sont exactes et données en bonne foi au moment de l'impression. Le client tient la responsabilité du contrôle et du respect de la possession et de l'usage de nos produits sur son territoire, s'engage à ses obligations d'information avec l'utilisateur final et le respect de tout brevet existant ainsi que toutes réglementations applicables à nos produits ou à son activité.