



ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S.
Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 05.04.2019

SCHEDA TECNICA

**R106424 LIPOCOLOR BLU
BARATTOLO 50 g**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante liposolubile in polvere – BLU

Campo di utilizzo: colorante concentrato in polvere per alimenti.

SOLO PER USO PROFESSIONALE

COLORI: BLU 133

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE

Stato	Polvere
Odore	Caratteristico
Colore	BLU
pH	N.D.
Contenitore	PET con sigillo adatto – al contatto alimentare
Infiammabilità	N.D.
Solubilità	Liposolubile
Densità (GM/CC)	0.2 – 0.5
Materia volatile	≤ 15%

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	≤ 100.000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	≤ 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	≤ 10 ⁴ ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico	0,0 KJ – 0,0 Kcal
Grassi	0,0 g
Di cui insaturi	0,0 g
Carboidrati	0,0 g
Di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Fibre	0,0 g
Sale	0,0 g

OGM FREE questo prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati.

GLUTEN FREE questo prodotto non contiene Glutine.

STOCCAGGIO: conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

SCADENZA: 36 mesi

CONFEZIONE: 50 g

MODO D'USO: ideale per una colorazione in massa per cioccolato, prodotti a base di mandorle, burro e margarina. Miscelare direttamente il prodotto nell'impasto da colorare. Per la decorazione in superficie applicare a pennello e, se necessario, diluire con alcol etilico.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA': si dichiara che tutte le materie prime utilizzate per questo prodotto sono adatte al contatto con alimenti e sono conformi alle Normative Europee vigenti.

Avvertenze:

COLORE	DOSAGGIO MASSIMO SU KG DI PRODOTTO FINITO	SIGLA ALIMENTARE
Blu	1 g	E133

Proteggere dai raggi solari.

Non esporre a temperature superiori ai 35°C.

Dosaggio massimo indicato in etichetta (REG.EU.1333/2008)

Non respirare la polvere.

Non ingerire tal quale.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Coloranti concentrati attenersi scrupolosamente ai dosaggio massimi consentiti.

Prodotto in Italia.