



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

**R106425 LIPOCOLOR BIANCO
BARATTOLO 50 g**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante liposolubile in polvere – BIANCO

Campo di utilizzo: colorante concentrato in polvere per alimenti.

SOLO PER USO PROFESSIONALE

COLORI: BIANCO E171

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE

| | |
|------------------|---|
| Stato | Polvere |
| Odore | Caratteristico |
| Colore | BIANCO |
| 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 |
|---------------|--|-------------------------|
| Bianco | Non limitato | E171 |

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.