



ICEWER s.r.l.
Via del lavoro, 62
31016 Cordignano -TV
Tel.: 0438 38067
www.icewer.com e-mail:
info@icewer.com

SCHEDA TECNICA
LIPOCOLOR BLU
COD. ART. R106424

Rev. 01
Del 25.06.26
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante alimentare in polvere, liposolubile per cioccolato bianco o burro di cacao da usare per colorare la massa o in superficie torte e dolci.

Prodotto destinato all'industria alimentare, riservato ad un uso professionale.

INGREDIENTE

colorante: E133 (blu brillante FCF)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: blu

Aspetto: polvere finissima

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

3 anni dalla data di produzione.

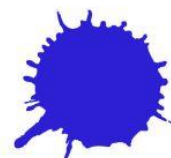


Foto dimostrativa della confezione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e al riparo da raggi solari.

AVVERTENZE

Non ingerire tal quale mantenere lontano dalla portata dei bambini

DOSAGGIO

Non superare i 1 g/kg di prodotto (Reg Ue 1333/2008)

USO

Miscelare il prodotto direttamente nell'impasto da colorare. Per decorare in superficie applicare con il pennello e, se necessario, diluire con alcol etilico

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 50 g

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Barattolo	PET01
Tappo	PP05
Etichichetta	Pp06

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

RADIAZIONI

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

HACCP

Questo articolo è prodotto in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) N852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, periodicamente viene aggiornato il manuale di autocontrollo.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	0 Kj/ 0 Kcal
Grassi	0 g
di cui saturi	0.0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0.0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0.00 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	30000 UFC/g l
Enterobacteriaceae	100 UFC/g
Escherichia Coli	100 UFC/g
Lieviti e muffe	1000 UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente/25g
Salmonella	0 in 25 g

ALLERGENI

(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)

	Presenza	Possibile presenza in tracce
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* 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 10mg/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

* mandorla, nocciola, pistacchio, noce, pinolo, anacardo o noce di Acaja, noce di Pecan, noce del Brasile, noce del Queensland

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	3204.17.00
codice EAN confezione	8053178355900
dimensioni unità di vendita	Diam 70 mm altezza 100mm
Peso netto unità di vendita	50 g (60 lordo g)
Scatole per pallet	n.d

Prodotto in Italia nello stabilimento di Castelleone, via Lamme 12 e distribuito da Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv