

SCHEDA TECNICA COLORE IN POLVERE LIPO/IDRO SOLUBILE ROSSO COD. ART. R003817

Rev. 00 Del 29/01/2025 Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante alimentare.

Alimento con proprietà coloranti prodotto a partire da vegetali in polvere. Prodotto destinato al solo uso professionale.

INGREDIENTI

Colorante alimentare: concentrato di ravanello, ribes nero, mela.



CARATTERISTICHE COLORE

Colore: rosso

Inodore e insapore

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nella confezione originale al riparo dell'umidità.

UNITA' DI VENDITA

Vaso da 50 g

SOLUBILITA'

Idrosolubile: sì Liposolubile: Sì

PACKAGING

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.

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI

Codice EAN 13 confezione: 3614680500797

shelf life: 12 mesi

Prodotto in Francia nello stabilimento di Cedex. Prodotto distribuito da Ice Wer Srl, via del lavoro, 62 –

Cordignano (Tv).

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	1590 Kj / 375Kcal	
Grassi	0,1g	
di cui saturi	0,1g	
Carboidrati	85,0g	
di cui zuccheri	10,0 g	
Proteine	2,0 g	
Sale	0,1 g	

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 1.000 ufc/g
Lieviti	< 100 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

COMPOSIZIONE

COMPONENTE	%
Concentrato in polvere di ravanello	20-40%
Concentrato in polvere di ribes nero	1-5%
Concentrato in polvere di mela	1-5%
Maltodestrine	50-70%
E330 acido citrico	<5%
Sciroppo di saccarosio	1-10%

Questo prodotto, in accordo con i Reg. Ue "linee guida nella classificazione degli estratti alimentari con proprietà coloranti" (versione 1 del 29/11/2013. Nella tabella "COMPOSIZONE "sono indicati anche i componenti usati nel processo di produzione del prodotto normalmente considerati come non aventi alcuna funzione tecnologica sul prodotto finito che pertanto non hanno l'obbligo di essere menzionati nell'elenco degli ingredienti. Tuttavia, è una decisione caso per caso che dipende dalla composizione e dal dosaggio nel prodotto finito.

ALLERGENI	Presenza	Possibile presenza
(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	(SI/NO)	in tracce (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	No	No
prodottiderivati		
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	No	No
superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No