



ICE WER s.r.l.
Via del Lavoro 62, -Z.I.-
31016 Cordignano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
P.IVA e C.F.: 02245900267
www.icewer.com e-mail commerciale@icewer.com

Revisione 2.0 del 22/03/2022
Cordignano, 05 ottobre 2023

SCHEMA TECNICA

R106204 IDROCOLOR NERO
BARATTOLO 100 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale: colorante in polvere idrosolubile NERO **AZO**- Additivo

Campo di utilizzo: colorante concentrato in polvere per alimenti.

Dosaggio massimo: Max 400mg/kg di prodotto finito

INGREDIENTI

Coloranti: E102 – E151

Presenza Coloranti AZO: E102. Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

PACKAGING

Contenitore in PET da 100 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	Assenza	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenza	NO
Uova e prodotti a base di uova	Assenza	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	Assenza	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assenza	NO
Soia e prodotti a base di soia	Assenza	SI
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Assenza	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	Assenza	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	Assenza	NO
Senape e prodotti a base di senape	Assenza	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assenza	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Assenza	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	Assenza	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assenza	NO

Prodotto in uno stabilimento che utilizza lecitina di **SOIA**

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro analitico	Metodo	Unità di misura	Valore
Conta batterica totale	ISO 4833-1:2013	UFC/g	30000
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004	UFC/g	100
E. Coli	ISO16649-2:2001	UFC/g	100
Stafilococco coag.+	UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	50
Lieviti e Muffe	ISO 21257-2:2008	UFC/g	1000
Listeria Monocytogenes	ISO11290-1:1996 amd. 1:2004		Assente/25g
Salmonella spp.	ISO 6579:2002/Cor.1:2004 ecl.p.to 9.5.6		Assente/25g

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

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura mai superiore ai 45°C, proteggere dai raggi solari

DICHIARAZIONE OGM

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prima, i prodotti che vi forniamo attualmente sono conformi ai Regolamenti CE N.1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati

DICHIARAZIONE ESENZIONE GLUTINE

Questo prodotto è senza glutine in conformità a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N.41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. E' ammessa la menzione "senza glutine" se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale (Regolamento (CE)n. 41/2009 art. 3.2)

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti

DICHIARAZIONE ADDITTIVI ALIMENTARI -AROMI ALIMENTARI

Il prodotto in oggetto è conforme ai Regolamenti CE N. 1333/2008, 1129/2011, 232/2012, 1334/2008 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE MATERIALI D'IMBALLAGGIO

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie (CE)1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al decreto ministeriale 21/03/1973 e DPR777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

SHELF LIFE

36 mesi

AVVERTENZE

Tenere fuori dalla portata dei bambini

Proteggere dai raggi solari

Non ingerire tale e quale

Non respirare la polvere

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

SOLO PER USO PROFESSIONALE

Prodotto in Italia.