

SCHEDA TECNICA COLORANTE LIQUIDO GIALLO UOVO

Aggiornamento : Agosto 2023

Prodotto: Colorante liquido giallo uovo

Codice: COLGU

Legislazione: Colorante per uso alimentare conforme al Regolamento (CE) N.1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio e successive modifiche

Componenti:

A – Sostanze contenute:

- Acqua
- Alcool etilico
- Colorante E 102 (1,5 % max)
- Colorante E 110 (0,4 % max)
- Solfato di sodio
- Acidificante: E330
- E 202 Conservante Potassio Sorbato (0,15 % max)

B – Additivi, solventi e supporti con limiti d'impiego: (Reg(CE) 1333/2008 e succ. modifiche)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| - E 202 Conservante Potassio Sorbato | Conformi al Reg CE 1333/2008 e succ. modifiche e al reg |
| - Colorante E 102 | (CE) 231/2012 e succ. modifiche e con le limitazioni |
| - Colorante E 110 | previste dal Reg CE 1333/2008 e successive modifiche e |
| | dal Reg (CE) 1129/2011 e succ. modifiche per ogni |
| | specifica categoria di alimenti in cui il prodotto è destinato |
| | ad essere utilizzato |

C – Osservazioni:

(All IV Reg 1333/2008) :Colorante E 102 Tartrazina e E110 Sunset Yellow “ Può influire negativamente sull’attività e l’attenzione dei bambini”

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto: Liquido di colore giallo



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

www.distillerieruffini.com - E-mail: info@distillerieruffini.com

Modalità e limiti di impiego: Colorante da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio (1)

Stoccaggio: Prodotto da conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

Periodo di validità: Da consumarsi preferibilmente entro 4 anni dalla data di produzione

D – Note (1) : E' responsabilità del cliente assicurarsi che il campo di impiego ed i dosaggi del colorante siano conformi alle leggi ed ai regolamenti che ne determinano l'uso nel prodotto finito per il quale il colorante intende essere utilizzato