

SCHEMA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Colorante in polvere idrosolubile
Powdered coloring water-soluble

MG044803 Blu/Blue
MG044813 Rosa/Pink
MG044812 Nero/Black
MG044798 Rosso/Red
MG044796 Giallo/Yellow
MG044797 Giallo Uovo/Egg Yellow
MG044814 Fucsia/Fuchsia
MG044804 Verde/Green
MG044811 Verde Foglia/Leaf Green
MG044805 Verde Lime/Lime Green
MG044806 Verde Ottanio/Teal Green
MG044807 Verde Inglese/English Green
MG044808 Verde Pistacchio/Pistache green
MG044809 Verde Mela/Apple Green
MG044810 Verde Menta/Mint Green
MG044818 Viola Uva/Purple grape
MG044817 Azzurro/Light blue
MG044816 Avorio Pesca/Ivory Peach
MG044799 Borgogna/Burgundy
MG044800 Bruno Cacao/Cacao Brown
MG044801 Cioccolato Fondente/Dark chocolate
MG044802 Arancio/Orange
MG044815 Tiffany/ Tiffany
MG044819 Bianco/White

Contenuto/Content 25 g

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Colorante in polvere idrosolubile per uso alimentare per decorazioni e ricoperture.

Food powder hydrosoluble colouring for decoration and coating.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Il prodotto può essere applicato sia spargendolo direttamente con un pennello sia diluendolo preventivamente in acqua. Non ingerire tal quale.

Evitare il contatto con gli occhi e le mucose. Evitare l'uso eccessivo del prodotto. Solo per uso professionale.

The product can be applied by spreading it directly with a brush or diluting beforehand in water. Do not swallow. Avoid contact with eyes and mucous membranes. Avoid excessive use of the product. For professional use only.

STOCCAGGIO/STORAGE

Conservare in buone condizioni igieniche ed in ambiente fresco ed asciutto curando la chiusura del contenitore.

Keep in good sanitary conditions and in a dry, fresh air keeping the can strictly closed.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI/ INGREDIENTS:

Color	
Blu/Blue	E133
Rosa/Pink	E122, E514 SODIO SOLFATO
Nero/Black	E151, E122, E102, E133
Rosso/Red	E124
Giallo/Yellow	E102
Giallo Uovo/Egg Yellow	E102, E110
Fucsia/Fuchsia	E122, E102, E133
Verde/Green	E102, E133
Verde Foglia/Leaf Green	E102, E132, E131
Verde Lime/Lime Green	E102, E131
Verde Ottanio/Teal Green	E102, E133
Verde Inglese/English Green	E102, E133
Verde Pistacchio/Pistache green	E102, E151, E133
Verde Mela/Apple Green	E102, E133
Verde Menta/Mint Green	E102, E131
Viola Uva/Purple Grape	E124, E132
Azzurro/Light blue	E133, E514 SODIO SOLFATO
Avorio Pesca/Ivory Peach	E102, E110, E514 SODIO SOLFATO
Borgogna/Burgundy	E122, E102, E151
Bruno Cacao/Cacao Brown	E122, E102, E133
Cioccolato Fondente/Dark chocolate	E122, E102, E132, E151

Arancio/Orange	E110
Tiffany/ Tiffany	E102, E133
Bianco/White	E170 CARBONATO DI CALCIO

Arancio/Orange	35
Tiffany/ Tiffany	500
Bianco/White	Quantum satis

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

LIMITAZIONI/LIMITATION

Coloranti alimentari con limite massimo combinato (Reg. 1333/2008, Allegato II, Gruppo III):

Food colours with combined maximum limit (Reg. 1333/2008, Annex II, Group III)

Cat 5.4:

Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4

Coatings and fillings, except fruit-based fillings covered by category 4.2.

Color	Maximum dosage for 1 kg of product to be treated (mg/Kg)
Blu/Blue	500
Rosa/Pink	95
Nero/Black	85
Rosso/Red	55
Giallo/Yellow	500
Giallo Uovo/Egg Yellow	63
Fucsia/Fuchsia	57
Verde/ Green	500
Verde Foglia/Leaf Green	500
Verde Lime/Lime Green	500
Verde Ottanio/Teal Green	500
Verde Inglese/English Green	52
Verde Pistacchio/Pistache green	500
Verde Mela/Apple Green	500
Verde Menta/Mint Green	500
Viola Uva/Purple Grape	82
Azzurro/Light blue	950
Avorio Pesca/Ivory Peach	68
Borgogna/Burgundy	58
Bruno Cacao/Cacao Brown	70
Cioccolato Fondente/Dark chocolate	84

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gr
Salmonella	Absent in 25 gr
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulase-positivi	< 10 UFC/g
Coliform	< 10 UFC/g
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Total mesophilic aerobic unit 30°C	<10 ⁴ UFC/g
Mold	<10 ² UFC/g
Yeast	<10 ² UFC/g

SPECIFICHE SPECIFICATIONS:	TECNICHE/ TECHNICAL
Forma/Form	Polvere/Powder
Contenuto/Content	25g
Data scadenza/Expiry date	24 mesi/24 months

Rev.00 del 20.03.2024