

	Fiche technique	Référence : FTFR164
		Date de création : 21/07/2016
	Colorant alimentaire liquide jaune : A11	Date de modification : 29/12/2021
		Version : 2

Colorant alimentaire liquide jaune : A11

Désignation du produit : colorant alimentaire liquide jaune : A11



A usage professionnel, destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail aux particuliers.

Description du produit : ce colorant alimentaire est idéal pour être utilisé avec un aérographe pour décorer pâtisseries, gâteaux ... Il est longue conservation et prêt à l'emploi. Particulièrement fluide, vous pouvez l'utiliser pour pulvériser avec un aérographe alimentaire pour apporter de la couleur à vos créations. L'effet de coloration obtenu avec le colorant liquide alimentaire dépend du support sur lequel le colorant est utilisé. Un support blanc (lait,...) donne des couleurs plus vives, un support transparent (eau, gel..) a un résultat plus doux.

Composition : eau, colorant poudre E102, chlorure de sodium, conservateur E202



E102 : « peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants ».

Conditions de stockage : à conserver dans l'emballage d'origine. Bien refermer le récipient après utilisation. A conserver à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Ainsi conserver, le produit se conserve 2 ans.

Utilisation : ce colorant ne peut pas être utiliser dans le chocolat (formule à base d'eau), il est à utiliser dans la masse ou à l'aérographe. Pour utiliser ce colorant alimentaire avec un aérographe, pensez à bien agiter avant utilisation et verser une petite quantité dans l'aérographe. Pour utiliser votre colorant dans la masse, vous pouvez l'introduire directement dans la préparation. Pour la cuisson du sucre, ajouter le colorant liquide à une température de 130°C.

Critères microbiologiques :

Staphylocoques à coagulase (+) à 37°C	<10
Listeria	Absence
Salmonelles	Absence

Apparence générale :

Odeur	Neutre
Gout	Neutre
Consistance	Liquide

Garantie non OGM : conformément aux réglementations européennes 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

Allergènes : aucuns allergènes majeurs à déclarer

	Fiche technique	Référence : FTFR164
		Date de création : 21/07/2016
	Colorant alimentaire liquide jaune : A11	Date de modification : 29/12/2021
		Version : 2

Informations nutritionnelles en g pour 100g

Composants	Données nutritionnelles
Humidité	97.5
Cendres	1.42
Protéines	0.5
Lipides	<0.1
Fibres	<0.5
Glucides	0.6
Sodium (Na)	0.435
Sodium (NaCl)	1.1

Valeurs énergétiques : 4 kcal – 19 kJ

Règlementation :

Ce produit est en accord avec la réglementation n°231/2012 du 09/03/2012 et le Règlement 1333/2008 du 16/12/2008 sur les additifs alimentaires.

Valeurs max autorisées en France :

Confiserie (cat.05.02)	25g/kg
Décoration, enrobage	41g/kg
Fourrage	25g/kg
Boulangerie fine	16g/kg

Colorant alimentaire pour utilisation dans les produits alimentaires et les doses établies dans le Règlement (UE) n°1129/2011 du 11 novembre 2011.