

Fiche technique

Spray velours blanc cassé D40BC Référence : FTFRD40BC

Date de création : 06/08/2024

Date de modification: 22/01/2025

Version: 2

D30AMBLC Blanc cassé



Désignation du produit : D40BC, spray velours blanc cassé

Description du produit: Préparation de colorants alimentaire à base de beurre de cacao avec effet soyeux pour la surface des glaces et pâtisseries surgelées. **Réservé aux professionnels.**

Composition: beurre de cacao, colorant: riboflavine.

Gaz propulseurs: Butane E943a, iso-butane E943b, propane E944

Peut contenir des traces de : fabriqué dans une usine utilisant des œufs.

Condition de stockage : Conserver dans un endroit frais et sec à une température ne dépassant pas 35°C.

DDM: 18 mois.

Conditionnement: aérosol de 400mL net.

Dosage maximum: quantum satis. Nous recommandons d'attendre au moins 4 heures avant de consommer le produit traité. (REG.EU.1333/2008)

Utilisation: Prêt à l'emploi. Bien agiter avant utilisation. Pulvériser à une distance de 25/30 cm en gardant le réservoir le plus vertical possible. Assurez-vous que le flacon reste à température ambiante pendant au moins 2 heures avant utilisation. Toujours garder le diffuseur propre, en cas d'interruption de la pulvérisation, nettoyer la buse avec de l'eau (<50°C) pendant quelques secondes, puis sécher et recommencer à pulvériser.

Informations nutritionnelles pour 100g:

Composants	Données nutritionnelles
Energie	3634 kJ ; 884 kcal
Matières grasses	100 g
Dont acides gras saturés	59,7 g
Dont acides gras mono-insaturés	32,9 g
Dont acides gras poly-insaturés	3 g
Glucides	0 g
Dont sucre	0 g
Protéines	0g
Sel	0g



Fiche technique

Spray velours blanc cassé

D40BC

Référence : FTFRD40BC

Date de création : 06/08/2024

Date de modification : 22/01/2025

Version: 2

Allergènes:

Allergènes	Présents
Céréale contenant du gluten	Non
Crustacé et produits à base de crustacé	Non
Œuf et produits à base d'œuf	Présent comme contaminant
Poisson et produits à base de poisson	Non
Arachide et produits à base d'arachide	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait	Non
Fruit à coque et produits à base de fruit à coque	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graine de sésame et produits à base de graine de sésame	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusque et produits à base de mollusque	Non

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

Garantie non-ionisation: nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou additif traité par ionisation. Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

DANGER! Aérosol extrêmement inflammable. Récipient sous pression : Peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir hors de portée des enfants. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C / 122°F.



Fiche technique

Spray velours blanc cassé D40BC Référence : FTFRD40BC

Date de création : 06/08/2024 Date de modification : 22/01/2025

Version: 2

Caractéristique microbiologique :

Escherichia coli β-glucuronidase positive	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 gr
Salmonelle	Absente dans 25 gr
Staphylocoque doré	< 10 UFC/g
Staphylocoque coagulase-positif	< 10 UFC/g
Coliformes	< 10 UFC/g
Entérobactéries	< 10 UFC/g
Flore Mésophile Aérobie à 30 °C	<10 ⁴ UFC/g
Moisissures	<10 ² UFC/g
Levures	<10 ² UFC/g