

	Fiche technique	Référence : FTFR132
		Date de création : 25/11/2021
	Colorant alimentaire métallisé en poudre bronze : CH152 – CHPP152	Date de modification :
		Version : 1

Colorant alimentaire métallisé en poudre bronze : CH152 – CHPP152



Désignation du produit : Colorant alimentaire métallisé en poudre bronze : CH152 – CHPP152

Description du produit : ce colorant est une poudre pour décorer vos préparations. Ce colorant est conforme à la réglementation sur les additifs alimentaires règlement (UE) n°1333/2008

Colorant : E172[nano]

Support : E555

Teneur en colorant pure : 35-39%

DDM : Le produit se conserve à une température comprise entre 15 et 25°C pendant 3 ans.

Utilisation : Ce colorant alimentaire en poudre s'utilise comme colorant de surface, il ne doit pas être incorporé dans la masse. Vous pouvez l'utiliser pour décorer vos chocolats, pâte à sucre, pâte d'amande, macarons, entremets... il s'adapte à toutes les utilisations !

Pour un effet "pailleté" il suffit de saupoudrer le colorant métallisé sur la surface à décorer ou de l'étaler au doigt. Pour plus de précision, notamment pour les décors en pâte à sucre vous pouvez utiliser un pinceau fin.

Vous pouvez également obtenir une peinture alimentaire avec ce colorant en poudre, il suffit de le diluer dans le l'alcool, puis appliquer au pinceau.

Pour réaliser des bonbons en chocolat scintillants, déposer un peu de poudre métallisée dans le moule à chocolat. Le colorant se transférera lors du démoulage.

Conditionnement : pot de 25 g net pour le CH152

Pot de 9g net pour le CHPP152

Critères microbiologiques :

Germes recherchés	Valeurs
Flore aérobie (30°C)	<10 ufc/g
Levures et moisissures	<10 ufc/g
Salmonelle dans 25g	Absence

Caractéristiques physico-chimiques :

Caractéristiques	Valeurs
Taille particules	10 à 60 µm
Taille particules (d50)	18 à 25 µm
Valeur pH (10g dans 100g eau)	3.0 - 7.0
Perte à la dessiccation (105°C)	0.5 % max
Perte à l'allumage (800°C)	0.5 % max

	Fiche technique	Référence : FTFR132
		Date de création : 25/11/2021
	Colorant alimentaire métallisé en poudre bronze : CH152 – CHPP152	Date de modification :
		Version : 1

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit :

Composants	Données nutritionnelles en g
Energie (kJ / kcal)	0 / 0
Lipides	0
Dont acides gras saturés	0
Glucides	0
Dont sucres	0
Protéines	0
Sel	0

Apparence générale

Odeur	Neutre
Goût	Neutre
Consistance	Poudre
Apparence	Scintillante

Métaux lourds :

Métaux lourds	Teneur autorisée en ppm max en Union Européenne
Mercure (Hg)	<1
Arsenic (As)	<2
Plomb (Pb)	<4
Cadmium (Cd)	<1
Baryum (Ba)	<25
Antimoine (Sb)	<2
Cuivre (Cu)	<25
Chrome (Cr)	<100
Nickel (Ni)	<10
Zinc (Zn)	<25

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

Végétariens, végétaliens : ce produit convient aux végétariens et végétaliens.

	Fiche technique	Référence : FTFR132
		Date de création : 25/11/2021
	Colorant alimentaire métallisé en poudre bronze : CH152 – CHPP152	Date de modification :
		Version : 1

Allergènes : conformément au règlement n° 828/2014 et annexe II règlement 1169/2011

<i>Allergènes</i>	<i>Présents</i>
Céréale contenant du gluten	Non
Crustacé et produits à base de crustacé	Non
Œuf et produits à base d'œuf	Non
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