

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

Date de création : 10.06.2020

Date de révision : 28/06/2023

Page 1 sur 4

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Denrée alimentaire colorante violette

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 414026 - 10g, 414027- 50g, 414028-450g, 414029 -3kg

Code douanier : 32030010

Dénomination légale : Denrée alimentaire colorant violet

Désignation commerciale : Colorant naturel violet en poudre

Pays de transformation : UE



Description du produit : Aliment aux propriétés colorantes (denrée alimentaire colorante), fabriqué à partir de fruits et légumes. Grâce à son procédé de fabrication, ce produit conserve, dans une mesure considérable, les qualités et les composants des matières premières. Celles-ci donnent à ce produit son goût caractéristique et sa couleur naturelle. Photo non contractuelle

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Maltodextrine, concentré de carotte, concentré d'hibiscus, acide citrique.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 18 mois

La durée de vie s'applique à des emballages qui n'ont pas été ouverts et ont été correctement scellés.

Conditions de conservation du produit : dans un environnement sec et réfrigéré à une température inférieure à 25°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	375 Kcal / 1590 kJ
- Matières grasses	0,1 g
Dont acides gras saturés	0,08 g
- Glucides	80,0 g
Dont sucres	25,0 g
- Fibres	2,5 g
- Protéines	3,0 g
- Sel	0,60 g
- Cendre	3,00 g

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie 49070 BEAUCOUZE Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91 SITE : www.tresorsdechefs.com E-mail : info@fuseau-sas.com	FICHE TECHNIQUE PRODUIT <i>Denrée alimentaire colorante violette</i>	Date de création : 10.06.2020 Date de révision : 28/06/2023 Page 2 sur 4
--	--	--

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	+	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	+	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	+	-
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	-	+	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	+	-

*Si vous notez « absence de risques » et qu'il y a pourtant « présence de l'allergène » sur la ligne de production ou dans l'usine, nous fournir la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par une étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

Date de création : 10.06.2020

Date de révision : 28/06/2023

Page 3 sur 4

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Denrée alimentaire colorante violette

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES ET COLORANTS

Aspect	Poudre, micronisée
Odeur	Pas d'arrière-goût
Goût	Caractéristique, acide
Teinte	Rouge-bleuâtre
Humidité	< 10,0 %
Taille de particule D50	< 20,0 µm
Taille de particule D97	< 50,0 µm
Acidité totale d'équivalent d'acide citrique pH 8,1	< 100 g/kg
Pouvoir colorant à pH 3,0	900 – 1100
Lambda max dans un milieu standard	525 – 535 nm

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	< 1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Non détectable UFC/g
Salmonelles	Non détectable UFC/375g
Levures et moisissures	< 100 UFC/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie 49070 BEAUCOUZE Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91 SITE : www.tresorsdechefs.com E-mail : info@fuseau-sas.com	FICHE TECHNIQUE PRODUIT <i>Denrée alimentaire colorante violette</i>	Date de création : 10.06.2020 Date de révision : 28/06/2023 Page 4 sur 4
--	--	--

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 sur 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.