



KARMA SRL
Depositi e Uffici
Commerciali
Via Stefano Brun, 8
Zona Industriale
84131 Salerno - Italia

Autorizzazione AEO-IT AEOC 19 1631

Tel. +39.089337110
Fax +39.089521323
Capitale Sociale € 96.900,00
C.f. E.P.iva 05441361002
N. Rep. Econ. Amm. 297904
decora.it - info@decora.it

UBI Banca
Iban: IT5710311115295000000076242
Monte Paschi Siena
Iban: IT06W0103015200000005261868
Banca B.N.L. Gruppo BNP Paribas
Iban: IT66D010051520000000005686

04/07/2023 - Versiunea 01	Fişă tehnică	Semnătură
COD ARTICOL	9600083	
NUMELE PRODUSULUI	COLORANT LIPOSOLUBIL LICHID VERDE 15 G	
TIP DE PRODUS	COLORANT LIPOSOLUBIL LICHID - VERDE. Perfect pentru colorarea ciocolatei.	
IMAGINE		
COD HS	32050000	
CANTITATE / PACHET - GREUTATE / PACHET	15 g / 0,52 oz	
INGREDIENTE	Ulei vegetal de floarea soarelui, coloranți: E104*, E133.	
ALERGENI	POATE CONȚINE URME DE LAPTE, NUCI ȘI DERIVATE ALE ACESTEIA.	
AVERTISMENT / ALTE INFORMAȚII PE ETICHETĂ		
UTILIZARE	Perfect pentru colorarea produselor de cofetărie pe bază de grăsime, precum ciocolata. A nu se ingera. așa cum este. Dozaj maxim: 1 g la 1 kg de produs.	
DOZA MAXIMĂ	Mod de utilizare: Agitați înainte de utilizare, adăugați câteva picături de gel în aluat și amestecați până... obținerea culorii dorite.	
DEPOZITARE	A se păstra într-un loc răcoros și uscat, ferit de lumina directă a soarelui.	
DURATA DE UTILIZARE	18 luni respectând condițiile de depozitare menționate mai sus.	
FABRICAT ÎN	Italia.	
FĂRĂ OMG-uri	<input checked="" type="checkbox"/>	
FĂRĂ GLUTEN	<input type="checkbox"/>	
GRATUIT	<input type="checkbox"/>	
VEGAN OK	<input type="checkbox"/>	
PENTRU UZ PROFESIONAL	<input type="checkbox"/>	
* POATE AVEA UN EFECT ADVERS ASUPRA ACTIVITATE ȘI ATENȚIE LA COPII	<input checked="" type="checkbox"/>	
FABRICAT ÎN CONFORMITATE CU STANDARDELE UE REGULAMENTELE 1329/2023 ȘI 1428/2023	<input checked="" type="checkbox"/>	
NOTĂ JURIDICĂ	Conținut de aluminiu - Regulamentul UE 380/2012. Colorantul pentru uz alimentar este supus cerințelor regulile în vigoare în fiecare țară de utilizare pentru colorarea alimentelor în care este permisă de utilizat. Regulamentul (UE) nr. 231/2012. Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 și Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 și modificările ulterioare.	



KARMA SRL
Depositi e Uffici
Commerciali
Via Stefano Brun, 8
Zona Industriale
84131 Salerno - Italia

Autorizzazione AEO: IT AEOC 19 1631

Tel. +39.089337110
Fax +39.089521323
Capitale Sociale € 96.900,00
C.f. E P.Iva 05441361002
N. Rep. Econ. Amm. 297904
decora.it - info@decora.it

UBI Banca
Iban: IT5710311115295000000076242
Monte Paschi Siena
Iban: IT06W0103015200000005261868
Banca B.N.L. Gruppo BNP Paribas
Iban: IT66D010051520000000005688

ALERGEN (REGULAMENTUL CE 1169/2011 ANEXA II)	Prezent*	Absent	cruce contaminare
Cereale care conțin gluten, adică: grâu, seacă, orz, ovăz, spelta, kamut sau tulpinile lor hibridizate și produsele derivate, cu excepția: a) siropurilor de glucoză pe bază de grâu, inclusiv dextroză (1hjn); b) maltodextrinelor pe bază de grâu (1); c) siropurilor de glucoză pe bază de orz; d) cerealelor utilizate pentru fabricarea distilatelor alcoolice, inclusiv alcoolului etilic de origine agricolă.			
Crustacee și produse derivate.			
Ouă și produse din ouă.			
Pește și produse derivate. cu excepția: (a) gelatinei de pește utilizată ca suport pentru preparate cu vitamine sau carotenoizi; (b) gelatinei de pește sau a ichtyocollaei utilizate ca agent de limpezire în bere și vin.			
Arahide și produse din arahide.			
Soia și produse din soia. a) ulei și grăsimi de soia rafinate (1); b) tocoferoli mixți naturali (E306), D-alfa tocoferol natural, acetat de D-alfa tocoferol natural, succinat de D-alfa tocoferol natural, pe bază de soia; c) uleiuri vegetale derivate din fitosteroli și esteri de fitosterol pe bază de soia; d) ester de stanol vegetal produs din steroli de ulei vegetal pe bază de soia.			
Lapte și produse pe bază de lapte (inclusiv lactoză). cu excepția: a) zerului utilizat pentru fabricarea distilatelor alcoolice, inclusiv a alcoolului etilic de origine agricolă; b) lactolului.			✓
Nuci. și anume: migdale (<i>Amygdalus communis</i> L.), alune de pădure (<i>Corylus avellana</i>), nuci (<i>Juglans regia</i>), caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nuci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nuci braziliene (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistic (<i>Pistacia vera</i>), nuci macadamia sau nuci Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) și produse derivate, cu excepția nucilor utilizate pentru fabricarea distilatelor alcoolice, inclusiv a alcoolului etilic de origine agricolă.			✓
Țelină și produse derivate.			
Muștar și produse pe bază de muștar.			
Semințe de susan și produse derivate.			
Dioxid de sulf și sulfiți la concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în ceea ce privește SO2 total, care se calculează pentru produsele propuse, gata de consum, sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorilor.			
Lupin și produse derivate.			
Moluște și produse derivate.			

Notă: „v” din coloana „Prezentă” înseamnă că alergenul este un ingredient al produsului sau un constituent al ingredientelor sale (inclusiv solvenți, diluanți și suporturi pentru arome).



KARMA SRL
Depositi e Uffici
Commerciali
Via Stefano Brun, 8
Zona Industriale
84131 Salerno - Italia

Autorizzazione AEO: IT AEOC 19 1631

Tel. +39.089337110
Fax +39.089521323
Capitale Sociale € 96.900,00
C.f. E P.iva 05441361002
N. Rep. Econ. Amm. 297904
decora.it - info@decora.it

UBI Banca
Iban: IT5710311115295000000076242
Monte Paschi Siena
Iban: IT06W0103015200000005261868
Banca B.N.L. Gruppo BNP Paribas
Iban: IT66D010051520000000005686

INFORMAȚII NUTRIȚIONALE MEDII PENTRU 100 g DE PRODUS

Energie	3330 kJ - 810 kcal
Grăsimi	99 de grame
din care grăsimi saturate	8,1 g
Carbhidrați, din	0 g
care zaharuri	0 g
Proteine	0 g
Fibre	0 g
Sare	0 g

DECLARAȚIE PRIVIND MATERIALELE DE AMBALAJ

Toate ambalajele utilizate sunt potrivite pentru a conține alimente, deoarece sunt fabricate din materiale care îndeplinesc cerințele DM. 21/03/1973, REG. CE 1935/2004, REG. UE 10/2011, REG. CE 2023/2006, REG. CE 450/2009 și modificările ulterioare și/sau adăugiri, privind bunele practici de fabricație pentru materiale și obiecte destinate să vină în contact cu alimentele.