

FICHE TECHNIQUE

Fiche Technique MF-13470 à 13477 iBoulange.pdf

La qualité professionnelle sélectionnée par iBoulange.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code douanes	21069098
Forme / densité	Spray / 0.64 g/ml
Expiration	18 mois
Contenance	250 ml
Stockage	A température ambiante environ 20 °C
Utilisation	A usage professionnel uniquement Avant l'utilisation il est préférable de laisser le colorant à une température ambiante de 25°C pendant 2 heures. Ne pas le passer à l'étuve. Bien agiter avant l'utilisation et pulvériser par fines couches à 25 / 30 cm de la superficie

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES

Référence	Désignation	Composition	Code EAN13
MF-13470	Colorant spray velour orange	Butane E943a, isobutane E943B, propane E944 Beurre de cacao colorants E102 - E129	3660918134708
MF-13472	Colorant spray velour brun	Butane E943a, isobutane E943B, propane E944 Beurre de cacao colorant E172	3660918134722
MF-13473	Colorant spray velour jaune	Butane E943a, isobutane E943B, propane E944 Beurre de cacao colorant E102	3660918134739
MF-13474	Colorant spray velour blanc	Butane E943a, isobutane E943B, propane E944 Beurre de cacao	3660918134746
MF-13475	Colorant spray velour rouge	Butane E943a, isobutane E943B, propane E944 Beurre de cacao colorant E129	3660918134753
MF-13476	Colorant spray velour rose	Butane E943a, isobutane E943B, propane E944 Beurre de cacao colorant E129	3660918134760
MF-13477	Colorant spray velour vert	Butane E943a, isobutane E943B, propane E944 Beurre de cacao colorants E102 - E133	3660918134777

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Valeurs énergétiques	3634 kJ / 884 kcal Amidon 0 g
Acides gras saturés	59.7 g Fibres 0 g
Acides gras mono-insaturés	32.9 g Protéines 0 g
Acides gras poly-insaturés	3 g Sel 0 g
Sucre	0 g Vitamines et minéraux
Polyols	0 g

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : **contact@iboulange.com** | **www.iboulange.fr**