Sugarflair Colours LTD. 2a Armstrong Road, Manor Trading Estate, Benfleet, Essex, SS74PW, England.

Tel: +441268752891. Email: Info@Sugarflair.com

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT: BRIGHT BLUE GEL 25g

Sugarflair Product Number: A1319

Barcode: 5060931898300

This material is manufactured from the following ingredients/colours

GB: Food colouring, to colour Buttercream, Sugar paste, Marzipan, Icings, cake and cake decorations. For food use.

Ingredients: Humectant: E422, Thickener: E551, Colour: E133 (Brilliant blue).

Maximum usable dose: 5 g/kg. Storage: Store in a dark place.

NL: Voedingskleurstof, voor het kleuren van botercrème, suikerpasta, marsepein, glazuur, cake en taartdecoraties. Voor gebruik in levensmiddelen.

Ingrediënten: Bevochtigingsmiddel: E422, Verdikkingsmiddel: E551, Kleurstof: E133 (Briljantblauw).

Maximale gebruiksdosis: 5 g/kg. Bewaren: Donker bewaren.

FR: Colorant alimentaire, pour colorer la crème au beurre, la pâte à sucre, la pâte d'amande, les glaçages, les gâteaux et les décorations de gâteaux. Pour usage alimentaire.

Ingrédients: Humectant: E422, Epaississant: E551, Colorant: E133 (Bleu brillant).

Dose maximale utilisable: 5 g/kg. Conservation: Conserver à l'abri de la lumière.

ES: Colorante alimentario, para colorear crema de mantequilla, pasta de azúcar, mazapán, decoraciones de tartas y pasteles. Para uso alimentario.

Ingredientes: Humectante: E422, Espesante: E551,

Colorante: E133 (Azul brillante).

Dosis máxima de empleo: 5 g/kg.

Almacenamiento: conserver en un sitio oscuro.

DE: Lebensmittelfarbe, zum Färben von Buttercreme, Zuckerpaste, Marzipan, Zuckerguss, Kuchen und Kuchendekorationen. Für Lebensmittel geeignet.

Zutaten: Feuchthaltemittel: E422, Verdickungsmittel: E551, Farbstoff: E133 (Leuchtendes Blau).
Verwendungshöchstmengen: 5 g/kg.

Lagerung: Dunkel lagern.

IT: Colorante alimentare, per colorare crema di burro, pasta di zucchero, marzapane, decorazioni per torte e dolci. Per uso alimentare.

Ingredienti: Umettante: E422, Addensante: E551, Colore: E133 (Blu brillante).

Dose massima utilizzabile: 5 g/kg. Conservazione: Conservare in un luogo buio.

PL: Barwnik spożywczy do barwienia kremu maślanego, masy cukrowej, marcepanu, lukru, dekoracji ciast i tortów. Do użytku spożywczego.

Składniki: Humektant: E422, Zagęszczacz: E551, barwnik: E133 (błękit brylantowy).

Maksymalna użyteczna dawka: 5 g/kg. Przechowywanie: Przechowywać w ciemnym miejscu.

SE: Livsmedelsfärg, för färgning av smörkräm, sockerpasta, marsipan, glasyr, tårta och tårtdekorationer. För livsmedelsbruk.

Ingredienser: Fuktighetsbevarande medel: E422, Förtjockningsmedel: E551, Färg: E133 (briljantblått).

Maximal användbar dos: 5 g/kg. Förvaring: Förvaras mörkt.

FI Elintarvikevärit voikerman, sokeripastan, marsipaanin, kuorrutteiden, kakkujen ja kakkukoristeiden värjäämiseen. Elintarvikekäyttöön.

Ainesosat: Kosteudensäilyttäjä: E422, sakeuttamisaine: E551, Väri: E133 (briljanttisininen).

Suurin käyttökelpoinen annos: 5 g/kg. Säilytä pimeässä paikassa.

DK: Fødevarefarve, til at farve smørcreme, sukkerpasta, marcipan, glasur, kage og kagedekorationer. Til brug i fødevarer.

Ingredienser: Fugtighedsbevarende middel: E422, Fortykningsmiddel: E551, Farve: E133 (brilliant blue).

Maksimal brugbar dosis: 5 g/kg. Opbevaring: Opbevares på et mørkt sted.

REGULATORY COMPLIANCE

The ingredients used in this product are intended to comply with applicable UK and EU food legislation, including, where applicable, the specifications for food additives set out in Commission Regulation (EU) No 231/2012.

VEGETARIAN & VEGAN STATUS

Based on the composition of the product and information provided by our approved raw material suppliers, this product is considered suitable for vegetarians and vegans.

KOSHER CERTIFIED

ALLERGEN STATEMENT

Based on the ingredient specifications, allergen declarations and other information provided by our approved raw material suppliers, none of the ingredients used in the manufacture of this product are declared as containing any of the 14 allergens specified under Regulation (EU) No 1169/2011.

Sugarflair Colours Ltd does not routinely conduct analytical allergen testing of the finished product. This statement is therefore based upon current supplier documentation, ingredient specifications and our manufacturing controls.

NUT-FREE MANUFACTURING FACILITY

Sugarflair Colours Ltd operates a nut-free manufacturing facility. Nuts and nut-containing ingredients are not knowingly handled, stored or used in the manufacture of products at the facility.

COUNTRY OF ORIGIN

Country of Origin: United Kingdom

Signed A.D.Tinsley

Dated 17/09/2026