



ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S. Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

SCHEDA TECNICA:
R014304 DC044 COLLA ALIMENTARE
Per fissare i prodotti in cioccolato al cartoncino.



DESCRIZIONE:

Questa colla alimentare è usata per fissare i prodotti in cioccolato al cartoncino.

COMPOSIZIONE:

gomma arabica, saccarosio, sciroppo di glucosio, olio vegetale, acido citrico, etanolo, acqua.
Coloranti: nessuno.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

shelf life: 24 mesi nel packaging originale saldamente chiuso.

PACKAGING

Flacone da 160 g.

CARATTERISTICHE FISICHE:

pH:	3.0-4.0
densità 20°C:	1.17-1.21 g/cm ³
solidi totali:	49.0-51.0%
saccarosio, enzimatico:	11.0-14.0%
glucosio, enzimatico:	1.5-3.5.0%
fruttosio, enzimatico:	0.5-1.5%
*metallo pesante (Pb):	<1 ppm
*arsenico (As):	<0.1 ppm

*test secondo il Ph.Eur

ALLERGENI:

Allergeni	Presenza
Cereali contenenti glutine e derivati	No**
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soya e prodotti derivati	No
Nocciole e derivati	No
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	No
Sedano e prodotti derivati	No
Mostarde e prodotti derivati	No
Sesamo e prodotti derivati	No
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	No

** Lo sciroppo di glucosio può contenere tracce di glutine. La quantità massima è di <15 ppm, in accordo con il Codex Alimentarius.