



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

Godega di Sant'Urbano, 01.08.2017

SCHEMA TECNICA
R103101 SPRAY VELLUTATO MARRONE CHIARO
400 ml
Azo free



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante spray per prodotti alimentari, cioccolato e zucchero. Indicato per torte surgelate, mousses e prodotti molto freddi in genere.

SOLO PER USO PROFESSIONALE

INGREDIENTI

Burro di cacao, coloranti: polvere cacao (AZO FREE), propellente: butan propano: E943a, E944, E943b, olio vegetale di girasole (tracce)

PROPRIETA' FISICHE E CHIMICHE

Stato: liquido viscoso colorato emulsionato con gas liquefatto

Odore: cioccolato

Colore: bianco

Valore si PH: N.D

Contenitore: bomboletta in alluminio con protezione

Punto di fusione: N.D

Punto di ebollizione: N.D.

Punto di infiammabilità: infiammabile

Pressione nel contenitore: 5,5 bar

Limite di esplosione: nel contenitore spray oltre 45°C

Densità: (20°C) 1,25 kg. Dm3

Solubilità: insolubile

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Essendo un contenitore a pressione con gas infiammabile, va tenuto lontano da sorgenti di calore ed al riparo da fiamme libere. Conservare in luogo fresco ad una temperatura non superiore a 45° gradi centigradi.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- 1- Per ottenere l'effetto vellutato si raccomanda di mantenere la bomboletta entro i 25/30 gradi centigradi.
- 2- Agitare prima dell'uso, spruzzare sulle parti da trattare da una distanza di 25/30 cm, per dare la possibilità al propellente di dissolversi prima di raggiungere il prodotto commestibile.
- 3- Non eccedere nell'uso. Trattare il prodotto da decorare esclusivamente in superficie con un leggero strato.
- 4- Non forare, ne disperdere il contenitore dopo l'uso e smaltire correttamente secondo le istruzioni degli enti locali

Attenzione: prima di consumare la torta o il dolce, in base al Reg. 1333/2008, c'è l'obbligo di aspettare circa 1 ora dopo aver spruzzato il prodotto. Questo per far sì che il propellente sia inferiore a 1 mg/kg che è il limite previsto dalla legge.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Energia	900 Kcal / 3700 kJ
Grassi	99,9 g
Di cui saturi	60,4 g
Di cui monoinsaturi	35,5 g
Di cui polinsaturi	4 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0
Fibre	0
Sale	0

Questo prodotto non contiene allergeni ed è OGM free e Gluten free

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d= dato non disponibile)

Peso netto confezione: 400 ml

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: (bomboletta in metallo)

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

TMC: 18 mesi

Prodotto in Italia.