



ICEWER s.r.l.
Via del lavoro, 62
31016 Cordignano -TV
Tel.: 0438 38067
www.icewer.com e-mail:
info@icewer.com

SCHEDA TECNICA
VELLUTATI SPRAY BIANCO – AZO FREE
400 ml
COD. ART. R103102

Rev. 02
Del 24.09.2026

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colorante alimentare

Prodotto destinato all'azienda alimentare, riservato ad un uso professionale.

Burro cacao giallo ideale per la colorazione in superficie di torte gelato, semifreddi e mousse, dona un effetto vellutato.



INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante: E170.

PROPELENTE: E943a, E944, E943b (GPL)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco

Texture: effetto vellutato dopo l'applicazione

Insapore e inodore



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione.

IMMAGINE DELLA CONFEZIONE INDICATIVA

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura mai superiore ai 45°C, proteggere dai raggi solari

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 400 ml

DOSAGGIO: Quantum satis

IMPIEGO

Agitare bene prima dell'uso. Vaporizzare da una distanza di 25/30 cm mantenendo la bombola il più possibile verticale. Accertarsi che la bomboletta rimanga a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima dell'utilizzo. Mantenere sempre il tasto pulito, in caso di interruzione dello spruzzo immergere il tasto in acqua bollente per alcuni secondi, poi asciugarlo e riprendere a spruzzare. Ideale per mousses, torte e prodotti surgelati in genere.

PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Bomboletta	ALU 41
Tappo/tasto	PP05

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17 e agli articoli 5.4 e 5.5 del Regolamento EU 2025/40 (PPWR) per il quale i processi di lavorazione non prevedono in alcun modo l'impiego di metalli pesanti quali: Piombo; Mercurio; Cadmio; Cromo esavalente e non vengono aggiunti intenzionalmente sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) e le materie prime utilizzate non contengono sostanze appartenenti alla famiglia dei PFAS

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

RADIAZIONI

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2960 Kj/720 Kcal
Grassi	80g
di cui saturi	48.3g
Carboidrati	0.0 g
di cui zuccheri	0.0 g
Proteine	0.0 g
Fibre	0.0 g
Sale	0.0 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	<10 ufc/G
Listeria	0 in 25 g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Staphylococco coag.+ - Staphylococchi coag.+	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	<10 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No
Frutta a guscio* e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

* mandorla, nocciola, pistacchio, noce, pinolo, anacardo o noce di Acaja, noce di Pecan, noce del Brasile, noce del Queensland

DICHIARAZIONE ASSENZA DI GLUTINE

Questo prodotto è senza glutine in conformità a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. È ammessa la menzione "senza glutine" se il contenuto di glutine è inferiore a 20 mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale [Regolamento (CE) N. 41/2009 Art. 3.2].

CONTAMINANTI

Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al REGOLAMENTO (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche.

ADDITTIVI ALIMENTARI

Il prodotto in oggetto è conforme ai Regolamenti CE N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012, 1334/2008 e successive modifiche.

AVVERTENZE

Aerosol estremamente infiammabile.

Recipiente sotto pressione: può scoppiare se riscaldato.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare.

Non vaporizzare su una fiamma libera o altra fonte di accensione.

Non perforare né bruciare, neppure dopo l'uso.

Proteggere dai raggi solari. Non esporre a temperature superiori a 50 °C/122 °F.

Dosaggio massimo indicato in etichetta. (REG.EU.1333/2008 cat.05.4).

Raccomandiamo di attendere almeno 1 ora prima di consumare il dolce trattato (REG.EU.1333/2008).

Coloranti concentrati attenersi scrupolosamente ai dosaggi massimi consentiti.

Solo per uso professionale.

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	3204.17.00
codice EAN confezione	8053178354699
dimensioni unità di vendita	Diam 60 mm x 200 mm
Peso lordo unità di vendita	355 g
Scatole per pallet	Venduta a singolo pezzo. Imballo di spedizione dipendente da ordine fatto

Prodotto e confezionato in Italia per Ice Wer srl via del Lavoro, 62 Cordignano, Tv