



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

**SCHEDA TECNICAI**  
**VELLUTATI SPRAY GIALLO –150 ml**  
**COD. ART. R103112**

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, coloranti: E104, E102.

**COMPOSTI AZOICI: E104, E102 possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini**

**PROPELENTE:** E943a, E944, E943b (GPL)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo

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 150 ml

**DOSAGGIO:** Max. 1g/Kg.

### 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 | 3090 Kj/751 Kcal |
| Grassi            | 83.5 g           |
| di cui saturi     | 50.4 g           |
| 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.+ -<br>Staphylococchi coag.+ | <10 ufc/g |
| Lieviti e muffe                                 | <10 ufc/g |
| Salmonella                                      | 0 in 25 g |

| ALLERGENI<br>(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)                                              | Presenza | Possibile<br>presenza in<br>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<br>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        | 8053178354163                                                                |
| dimensioni unità di vendita  | Diam 60 mm x 170 mm                                                          |
| Peso lordo unità di vendita  | 145 g                                                                        |
| Scatole per pallet           | Venduta a singolo pezzo.<br>Imballo di spedizione dipendente da ordine fatto |

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