

40LCV008

Scheda Tecnica

VELVET SPRAY ROSSO 400 ML

| Data stampa documento | 27/7/2024 09:18 | | |
|---|--|--|--|
| Codice | 40LCV008 | | |
| Descrizione/ Description | VELVET SPRAY ROSSO 400 ML VELVET SPRAY RED 400 ML | | |
| | AZO | | |
| Contenuto / Content | 400 mL / 308 g | | |
| Ingredienti / Ingredients | Burro di cacao/ Cocoa Butter, colorante/ colouring: E129, colorante/ colouring: E120 | | |
| Propellente / Propellant | E943a, E943b, E944 | | |
| Impiego / User instructions | Prodotto per la decorazione di semifreddi, gelati e mousse. Agitare bene prima dell'uso, assicurarsi che il prodotto sia liquefatto (la bombola deve avere una temperatura non inferiore ai 25 °C e non superiore ai 35 °C). Scaldare bene la bombola ad una temperatura di massimo 35 °C in acqua calda per sciogliere il burro di cacao e spruzzare sui prodotti da decorare. Accertarsi che il prodotto sia stato tenuto a temperatura ambiente (tra 20 e 25 °C circa) per almeno due ore prima dell'utilizzo. Spruzzare uno strato omogeneo di prodotto sulla superficie fredda che si vuole trattare da una distanza di circa 20-25 cm. Dopo l'uso, capovolgere la bomboletta ed erogare per qualche secondo per pulire l'erogatore. Pulire l'erogatore con acqua calda al termine di ogni utilizzo e in caso di erogazione non regolare./Product for the decoration of semifreddo, ice-creams and mousse. Shake well before using, make sure that the product is liquefied (the cylinder must be at a temperature not below 25 °C and not higher than 35 °C). Warm up the can at a temperature of maximum 35 °C in hot water to melt the cocoa butter and spray on products. Keep the product at room temperature (between 20 and 25 °C) for at least two hours before using. Spray a homogeneous layer of product on the cold surface to be treated from a distance of about 20-25 cm. After the use, turn upside down the spray can and spray for a few seconds in order to clean the actuator. Clean the nozzle with hot water or after using the product or if it does not spray evenly. | | |
| Avvertenze / Cautions | Per uso professionale. Non ingerire tal quale. Il colore del prodotto può presentare leggere variazioni dovute alle caratteristiche delle materie prime utilizzate. Lasciare riposare l'alimento trattato per almeno 1 ora prima di consumarlo. Aerosol altamente infiammabile. Contenitore pressurizzato: 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. Il recipiente va gettato solo se completamente vuoto./For professional use. Do not ingest directly. The color of the product may show slight variations due to the characteristics of the raw materials. The recommended setting-time before consumption is 1 hour. Highly flammable aerosol. Pressurized container: may burst if heated. Keep out of reach of children. Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking. Do not spray on an open flame or other ignition source. Do not pierce or burn, even after use. Dispose of the bomb only when completely empty. E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/ may have an adverse effect on activity and attention in children. | | |
| Condizioni di conservazione / Conditions of storage | Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C./Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. | | |
| Shelf-life (mesi / months) | 24 | | |
| Dosaggio massimo / Maximum dosage | 3,75 g/Kg cat. 5.4 Allegato II/ Annex II Reg. 1333/2008 | | |
| Distribuito da / Distributed by: | Martellato srl - via Rovigo, 1/B Vigonza (PD) Italy | | |

Informazioni nutrizionali / Nutritional information

| (1.09. 1.00.2011 0.00.0000000 | | |
|--|------------|--------------|
| Valore energetico / Energy | Kj Kcal | 2.022 483 |
| Grassi / Total fat | g | 53 |
| Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids | g | 33 |
| Carboidrati / Carbohydrate | g | <0,5 |
| Zuccheri / Sugars | g | 0 |
| Proteine / Protein | g | 0,4 |
| Sale / Salt | g | 0,11 |
| Cont. Al (Reg. 1333/2008 e successive modifiche/ and subsequent modifications) | g | 1,19 |

I prodotti non sono standardizzati in base ai valori nutrizionali riportati. Per loro natura, le informazioni nutrizionali possono subire variazioni ed i valori riportati rappresentano solo tipici valori medi.

The products are not standardised on the above given nutritional values. Due to the nature of the products, the nutritional values can vary and therefore this data represents only typical average values.

Scheda Allergeni / Allergen list

(Reg. 1169/2011 e successive modifiche / European regulation 1169/2011 and subsequent modifications

| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten & derivates | - |
|--|----|
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk & derivates (including lactose) | ! |
| Uova e prodotti a base di uova / Eggs & derivates | - |
| Soia e prodotti a base di soia / Soya & derivates | ! |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Groundnuts & derivates | - |
| Frutta a guscio (mandorle, noci macadamia o noci del Queensland, noci di acagi, noci pecam, noci del Brasile) e loro prodotti. Nuts (almonds, filberts, walnuts, pistachios, macadamias, cashhews, pecans, Brazil nuts) & derivates | - |
| Senape e prodotti a base di senape / Mustard & derivates | - |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery & derivates | - |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame & derivates | ! |
| Anidride solforosa e solfiti >10mg/Kg o 10mg/L / Sulphur dioxide and sulphites | - |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans & derivates | - |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fishes & derivates | - |
| Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins & derivates | - |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs & derivates | T- |

Dichiarazione di assenza di organismi geneticamente modificati / Declaration of absendce of genetically modified organisms (Direttive 2003/1829/CE, 2003/1830/CE e successive modificate / European regulations 2003/1829/CE, 2003/1830/CE and subsequent modifications)

Martellato dichiara sotto la sua responsabilità che i prodotti riportati in questa tabella sono prodotti con l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM)(Direttive 2003/1829/CE, 2003/1830/CE e successive modifiche).

Martellato declares under its responsability that the product of this chart are produced with no genetically modified organism (GMO) (European regulations 2003/1829/CE, 2003/1830/CE and subsequent modifications)

| Specifiche microbiologiche / Microbiological specifications | | | | | |
|--|--|--|--|---|-------------------------------|
| Conta batterica totale (ufc/g) Standard plate count (cfu/g) | | Muffe e lieviti (ufc/g) Yeasts and moulds (cfu/g) | | Coliformi totali (ufc/g) Total coliforms (cfu/g) | assenti in 1g absent in 1g |

Dichiarazione di conformità / Declaration of conformity

Martellato dichiara sotto la sua responsabilità che il prodotto riportato in questa tabella è conforme alla normativa vigente: regolamenti europei 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011, 231/2012 e successive modifiche.

Martellato declares under its responsability that the product of this chart is in accordance with the law in force: european regulations 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011, 231/2012 and subsequent modifications)

| LEGENDA: | | | | | |
|-------------------|---------------------|---|--|--|--|
| - assenza/absence | + presenza/presence | ! possibile contaminante / possible presence by contamination | | | |

Tipologia Imballo/ Packaging Typey
 Alfanumerico (Decisione 129/97/CE)/ Alphanumeric Code (Decision 129/97/EC)

BOMBOLETTA / SPRAY CANISTER - FE 40 - RACCOLTA ACCIAIO / STEEL COLLECTION CHIUSURA / CAP - PP 5 - RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC COLLECTION