



CO.VE. srl: ITALY 95030 Tremestieri Etneo (CT)
Via Carnazza, 65/69 (zona Canalicchio)
Tel. +39 095 222262/222352 Fax +39 095 222 368
e-mail: info@cove-srl.com
www.cove-srl.com www.coveshop.it
Azienda certificata secondo UNI EN ISO 22000:2005

PRODOTTI ITALIANO

SCHEDA TECNICA COLORANTI IN SPRAY

PRODOTTI: COLORANTE IN SPRAY AZZURRO (cod. AZZUSPRAY)¹
COLORANTE IN SPRAY GIALLO (cod. GIALSPRAY)²
COLORANTE IN SPRAY ROSA (cod. ROSASPRAY)³
COLORANTE IN SPRAY ROSSO (cod. ROSSOSPRAY)⁴
COLORANTE IN SPRAY VERDE (cod. VERDESPRAY)⁵
COLORANTE IN SPRAY BIANCO EXTRA (cod. BIANCOSPRA)⁶
COLORANTE IN SPRAY NERO ASSOLUTO (cod. NEROSPRA)⁷

INGREDIENTI: Alcool etilico, coloranti*. Propellente: E943a Butano, E943b Isobutano, E944 Propano

***COLORANTI:** 1.E133 blu brillante FCF
2.E102 tartrazina, E104 giallo di chinolina
3.E122 Carmoisina, E124 Ponceau 4R
4.E124 ponceau 4R
5.E102 tartrazina, E133 Blu brillante FCF
6.E171 biossido di titanio
7.E153 nero carbone vegetale , E151 nero brillante BN

Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** (possono influire sull'attività e l'attenzione dei bambini)

DESTINAZIONE: I coloranti spray si prestano alla colorazione in superficie di panna, creme, praline, semifreddi e di decorazioni preparate con l'isomalto, con il cioccolato e con il marzapane.

CLAIM: PRODOTTO SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

MODALITA' D'USO: Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di 30 cm dalla superficie.

SHELF LIFE: Da consumare entro 48 mesi e comunque non oltre la data indicata sulla confezione.

IMBALLO: Contenitore in alluminio per uso alimentare da ml. 100.

CRITERI DI CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto in ambiente fresco e asciutto.

AVVERTENZE: 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 perforare né bruciare neppure dopo l'uso. Proteggere dai raggi solari. Non esporre a temperature superiori a 50 °C.

DATI MICROBIOLOGICI:

DESCRIZIONE ANALISI	UNITA' DI MISURA	RISULTATO	METODO	LIMITI DI RILEVABILITA'
Conta di Lieviti	UFC/g	<10	ISO 21527-1:2008	
Conta di Muffe	UFC/g	<10	ISO 21527-1:2008	

Note. UFC/g: Unità Formanti Colonia/grammo