

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Colorante perlato Spray
Pearly Colouring Spray

CODICE/CODE



FP017744	Bronzo/Bronze
FP017783	Rosso/Red
FP039873	Rame/Copper (PSF 15-21Q4)
FP040535	Nero/Black (PSF 15-21O)
FP039890	Oro rosa/ Rose gold (PSF 15-21Q2)
FP039893	Rosa/ Pink (PSF 15-21Q3)
FP039905	Tortora/Taupe (PSF 30-19E5)
FP040019	Oro/Gold

Contenuto/Content 250 ml

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

Ingredienti: Propellenti (Butano E943a, Isobutano E943b, Propano E944), Alcool Etilico, Coloranti: Bronzo (E172), Rosso (E172), Nero (amido di riso, E172), Rame (E172), Oro Rosa (E172), Rosa (E172), Oro (E172), Tortora (Amido di riso, E172, E153)

Ingredients: Propellants (Butane E943a, Isobutane E943b, Propane E944), Ethyl alcohol, Colouring: Bronze (E172), Red (E172), Black (Rice starch, E172), Copper (E172), Rose Gold (E172), Pink (E172), Gold (E172), Taupe (Rice starch, E172, E153).

STOCCAGGIO/STORAGE

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di circa 20°C.

Store in fresh and dry area, at a temperature of approximately 20°C.

SPECIFICHE TECNICHE/ TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Forma/Form	Spray
Contenuto/Content	250 ml
Densità/Density	0.60 g/ml
Data scadenza/Expiry date	24 mesi/24 months

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Alluminio/Aluminium can	Etichettata/Labelled
Scatola/Inner box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	212x159x206 h mm
Peso/Weight	kg 2,9
Pcs. X pallet	1.728 pcs

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Colorante alimentare perlato spray per decorazioni e ricoperture (pasta di zucchero) e prodotti da forno (torte, muffin, biscotti).

Pearly Food colours preparation spray for decorations and coatings (sugar paste) and fine bakery wares (cakes, muffins, biscuits).

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di 25/30 cm dalla superficie. Evitare l'uso eccessivo del prodotto. Lasciare riposare l'alimento trattato per almeno 4 ore prima di consumarlo. Solo per uso professionale.

Shake well before use. Spray a thin and uniform layer keeping at a distance of 25/30 cm from the surface. Avoid overuse. The recommended setting-time before consumption is 4 hours. For professional use only.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gr
Salmonella	Absent in 25 gr
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulase-positivi	< 10 UFC/g
Coliform	< 10 UFC/g
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Total mesophilic aerobic unit 30°C	<10 ⁴ UFC/g
Mold	<10 ² UFC/g
Yeast	<10 ² UFC/g

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET

DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Colorante perlatato Spray
Pearly Colouring Spray

CODICE/CODE


FP039896 Azzurro/Light Blue (PSF 15-21A17)

FP039911 Viola/Purple (PSF 15-21V4)

Contenuto/Content 250 ml

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

Ingredienti: Propellenti (Butano E943a, Isobutano E943b, Propano E944), Alcool Etilico, Coloranti: Azzurro (Amido di riso, E172, E133), Viola (Amido di riso, E120, E133, E172),

Ingredients: Propellants (Butane E943a, Isobutane E943b, Propane E944), Ethyl alcohol, Colouring: Light Blue (Rice starch, E172, E133), Purple (Rice starch, E120, E133, E172).

SPECIFICHE TECNICHE/ TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Forma/Form	Spray
Contenuto/Content	250 ml
Densità/Density	0.60 g/ml
Data scadenza/Expiry date	24 mesi/24 months

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Alluminio/Aluminium can	Etichettata/Labelled
Scatola/Inner box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	212x159x206 h mm
Peso/Weight	kg 2,9
Pcs. X pallet	1.728 pcs

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Colorante alimentare perlatato spray per decorazioni e ricoperture.

Pearly Food colours preparation spray for decorations and coatings.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di 25/30 cm dalla superficie. Evitare l'uso eccessivo del prodotto. Lasciare riposare l'alimento trattato per almeno 4 ore prima di consumarlo. Solo per uso professionale.

Shake well before use. Spray a thin and uniform layer keeping at a distance of 25/30 cm from the surface. Avoid overuse. The recommended setting-time before consumption is 4 hours. For professional use only.

STOCCAGGIO/STORAGE

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di circa 20°C.

Store in fresh and dry area, at a temperature of approximately 20°C.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gr
Salmonella	Absent in 25 gr
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulase-positivi	< 10 UFC/g
Coliform	< 10 UFC/g
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Total mesophilic aerobic unit 30°C	<10 ⁴ UFC/g
Mold	<10 ² UFC/g
Yeast	<10 ² UFC/g

LIMITAZIONI/LIMITATION

Coloranti alimentari con limite massimo combinato
(Reg. 1333/2008, Allegato II, Gruppo III):

Food colours with combined maximum limit (Reg. 1333/2008, Annex II, Group III)

Cat 5.4:

Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4

Coatings and fillings, except fruit-based fillings covered by category 4.2.4

Limit max E133: 500 mg/kg

Quantitativo massimo di prodotto che può essere impiegato su 1 Kg di superficie da trattare

Maximum quantity of product that can be used on 1 Kg of surface to be treated

Azzurro/Light Blue	188 gr (equal to 143 sec.)
Viola/ Purple	156 gr (equal. to 118 sec.)

Alluminio/Aluminium

Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio

Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes

300 mg/kg

Alluminio contenuto/Aluminium content

	Prodotto erogato/Spray product	Al
Azzurro/Light Blue	188 gr (equal to 143 sec.)	150 mg
Viola/ Purple	156 gr (equal. to 118 sec.)	124 mg

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION
Colorante perlatato Spray/ Pearly Colouring Spray

CODICE/CODE



FP039908	Rosso Fragola/Strawberry Red
FP039899	Verde/ Green (PSF 15-21T8)
FP039914	Smeraldo/ Emerald (PSF 15-21T7)
FP039902	Arancio/Orange (PSF 15-21U1)

Contenuto/Content 250 ml

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Colorante alimentare perlatato spray per decorazioni e ricoperture.

Pearly Food colours preparation spray for decorations and coatings.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di 25/30 cm dalla superficie. Evitare l'uso eccessivo del prodotto. Lasciare riposare l'alimento trattato per almeno 4 ore prima di consumarlo. Solo per uso professionale.

Shake well before use. Spray a thin and uniform layer keeping at a distance of 25/30 cm from the surface. Avoid overuse. The recommended setting-time before consumption is 4 hours. For professional use only.

STOCCAGGIO/STORAGE

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di circa 20°C.

Store in fresh and dry area, at a temperature of approximately 20°C.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

Ingredienti: Propellenti (Butano E943a, Isobutano E943b, Propano E944), Alcool Etilico, Coloranti: Rosso Fragola (Amido di riso, E129, E172), Verde (Amido di riso, E102, E133, E172), Smeraldo (Amido di riso, E102, E133, E172), Arancio (Amido di riso, E102, E129, E172). E102, E129 possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Ingredients: Propellants (Butane E943a, Isobutane E943b, Propane E944), Ethyl alcohol, Colouring: Strawberry Red (Rice starch, E129, E172), Green (Rice Starch, E102, E133, E172), Emerald (Rice Starch, E102, E133, E172), Orange (Rice starch, E102, E129, E172). E102, E129 may have an adverse effect on activity and attention in children.

LIMITAZIONI/LIMITATION

Coloranti alimentari con limite massimo combinato (Reg. 1333/2008, Allegato II, Gruppo III):

Food colours with combined maximum limit (Reg. 1333/2008, Annex II, Group III)

Cat 5.4:

Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4

Coatings and fillings, except fruit-based fillings covered by category 4.2.4

Limit max E129, E102, E133: 500 mg/kg

Quantitativo massimo di prodotto che può essere impiegato su 1 Kg di superficie da trattare

Maximum quantity of product that can be used on 1 Kg of surface to be treated.

Rosso Fragola/ Strawberry red	19 gr (equal to 15 sec.)
Verde/ Green	34 gr (equal. to 26 sec.)
Smeralo/ Emerald	34 gr (equal. to 26 sec.)
Arancio/ Orange	25 gr (equal. to 19 sec.)

Alluminio/Aluminium

Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio

Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes

300 mg/kg

Alluminio contenuto/*Aluminium content*

	Prodotto erogato/ <i>Spray product</i>	Al
Rosso Fragola/ <i>Strawberry</i>	19 gr (equal to 15 sec.)	125 mg
Verde/ Green	34 gr (equal. to 26 sec.)	240 mg
Smeraldo/ Emerald	34 gr (equal. to 26 sec.)	240 mg
Arancio/ Orange	25 gr (equal. to 19 sec.)	162 mg

SPECIFICHE TECNICHE/ TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Forma/ <i>Form</i>	Spray
Contenuto/ <i>Content</i>	250 ml
Densità/ <i>Density</i>	0.60 g/ml
Data scadenza/ <i>Expiry date</i>	24 mesi/24 months

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Alluminio/ <i>Aluminium can</i>	Etichettata/ <i>Labelled</i>
Scatola/ <i>Inner box</i>	12 pcs
Dimensioni/ <i>Box Dimensions</i>	212x159x206 h mm
Peso/ <i>Weight</i>	kg 2,9
Pcs. X pallet	1.728 pcs

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

Escherichia coli β -glucuronidasi positivo	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gr
Salmonella	Absent in 25 gr
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulase-positivi	< 10 UFC/g
Coliform	< 10 UFC/g
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Total mesophilic aerobic unit 30°C	<10 ⁴ UFC/g
Mold	<10 ² UFC/g
Yeast	<10 ² UFC/g

	
DENOMINAZIONE/DENOMINATION Colorante perlato Spray Pearly Colouring Spray	
CODICE/CODE 	
FP017762	Oro/Gold
FP017720	Argento/Silver
FP017714	Argento antico/ Ancient Silver
Contenuto/Content 250 ml	

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Colorante alimentare perlato spray per decorazioni e ricoperture (pasta di zucchero) e prodotti da forno (torte, muffin, biscotti).

Pearly Food colours preparation spray for decorations and coatings (sugar paste) and fine bakery wares (cakes, muffins, biscuits).

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di 25/30 cm dalla superficie. Evitare l'uso eccessivo del prodotto. Lasciare riposare l'alimento trattato per almeno 4 ore prima di consumarlo. Solo per uso professionale.

Shake well before use. Spray a thin and uniform layer keeping at a distance of 25/30 cm from the surface. Avoid overuse. The recommended setting-time before consumption is 4 hours. For professional use only.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

Ingredienti: Propellenti (Butano E943a, Isobutano E943b, Propano E944), Alcool Etilico, Coloranti: Argento (E171), Oro (E171, E172)

Ingredients: Propellants (Butane E943a, Isobutane E943b, Propane E944), Ethyl alcohol, Colouring: Silver (E171), Gold (E171, E172)

STOCCAGGIO/STORAGE

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di circa 20°C.

Store in fresh and dry area, at a temperature of approximately 20°C.

SPECIFICHE TECNICHE/ TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Forma/Form	Spray
Contenuto/Content	250 ml
Densità/Density	0.60 g/ml
Data scadenza/Expiry date	24 mesi/24 months

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Alluminio/Aluminium can	Etichettata/Labelled
Scatola/Inner box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	212x159x206 h mm
Peso/Weight	kg 2,9
Pcs. X pallet	1.728 pcs

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Escherichia coli 6-glucoronidasi positivo	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gr
Salmonella	Absent in 25 gr
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulase-positivi	< 10 UFC/g
Coliform	< 10 UFC/g
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/g
Total mesophilic aerobic unit 30°C	<10 ⁴ UFC/g
Mold	<10 ² UFC/g
Yeast	<10 ² UFC/g

Rev. 10 del 09.05.2022