

Data stampa documento	22/5/2026 09:00
Codice	40LCV031
Descrizione/ Description	VELVET SPRAY MAGENTA 400 ML VELVET SPRAY MAGENTA 400 ML
	AZO FREE
	GLUTEN FREE
Contenuto / Content	400 mL / 308 g
Ingredienti / Ingredients	Burro di cacao/ Cocoa Butter, colorante/ colouring: E120, colorante/ colouring: E133
Propellente / Propellant	E943a, E943b, E944
Impiego / User instructions	Prodotto per la decorazione di semifreddi, gelati e mousse. Tenere il prodotto a temperatura ambiente. Il prodotto deve essere agitato fino a sentire la sfera all'interno muoversi liberamente. In caso il prodotto si sia solidificato scaldare bene la bombola ad una temperatura di massimo 35-45 °C in acqua calda. 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. Keep the product at room temperature. Shake well before use until you listen the sphere inside move freely. If the product has solidified, heat the can well in hot water at maximum temperature of 35-45 °C. 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.
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	9,69 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

(Reg. 1169/2011 e successive modifiche / European regulation 1169/2011 and subsequent modifications) per 100g di prodotto / for 100 g of product

Valore energetico / Energy	Kj Kcal	0 0
Grassi / Total fat	g	0
Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	g	0
Carboidrati / Carbohydrate	g	0
Zuccheri / Sugars	g	0
Proteine / Protein	g	0
Sale / Salt	g	0
Cont. AI (Reg. 1333/2008 e successive modifiche/ and subsequent modifications)	g	N/A

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

Dichiarazione di assenza di organismi geneticamente modificati / Declaration of absence of genetically modified organisms

(Direttive 2003/1829/CE, 2003/1830/CE e successive modifiche / 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 responsibility 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)	< 10 ³	Muffe e lieviti (ufc/g)	< 10 ³	Coliformi totali (ufc/g)	assenti in 1g
Standard plate count (cfu/g)	< 10 ³	Yeasts and moulds (cfu/g)	< 10 ³	Total coliforms (cfu/g)	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 responsibility 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

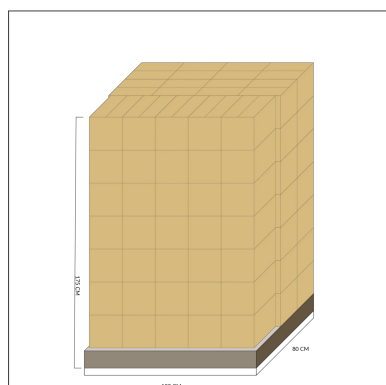
1. Tipologia Imballo/ Packaging Type

2. Codice Alfanumerico (Decisione 129/97/CE)/ Alphanumeric Code (Decision 129/97/EC)

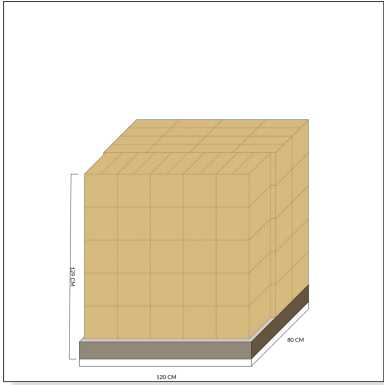
3. Indicazioni sulla raccolta/ Waste Directions

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

TIPO IMBALLO SECONDARIO	MISURA	QUANTITÀ
SCATOLA CARTONE AVANA	30 x 23 x 22	12



PALLET NON VIA AEREA	
MISURA PALLET - LxC	120X80 CM
SCATOLE PER PALLET	91 BOX
ALTEZZA MAX	175 CM
QUANTITÀ PER PALLET	1.092 40LCV031



PALLET VIA AEREA	
MISURA PALLET - LxC	120X80 CM
SCATOLE PER PALLET	65 BOX
ALTEZZA MAX	129 CM
QUANTITÀ PER PALLET	780 40LCV031