

Data stampa documento	25/9/2025 09:04
Codice	EFSD001
Descrizione/ Description	SUGAR DRESS BIANCA 500 GR SUGAR DRESS PASTE 500 GR
	AZO FREE FDA
Contenuto / Content	500 g
Ingredienti / Ingredients	Colorante/colouring: E170, Stabilizzante/stabilizer: E414, addensante/thickener: E1422, Umettante/humectant: E422, emulsionante/ emulsifier: E433, Aroma/ Flavouring, conservante/ preserver: E202
Propellente / Propellant	
Impiego / User instructions	Prodotto per la decorazione di torte. Per preparare 100 g di prodotto versare circa 56 mL di acqua in un frullatore o in una planetaria. Aggiungere 4 cucchiaini di Preparato polveri (circa 42 g). Agitare per circa 2 minuti in planetaria o in frullatore. Mescolare bene e aggiungere un cucchiaino da caffè del Preparato liquido (circa 3 g). (Per i codici 46Q02002, 46Q02003 e 46Q02004: per preparare 100 g di prodotto: versare circa 38 mL di acqua in un frullatore o in una planetaria. Aggiungere 4 cucchiaini di Preparato polveri (circa 50 g). Agitare per circa 2 minuti in planetaria o in frullatore. Mescolare bene e aggiungere circa 12g di Preparato liquido). Mescolare per 5-10 minuti sino ad ottenere un composto omogeneo privo di grumi. Stendere il composto ottenuto sugli stampi facendolo aderire perfettamente, aiutandosi con una spatola. Conservare l'eventuale preparato rimanente in frigo e consumare entro 7 giorni. Asciugare all'aria (6-8 h) o in forno per 10-12 minuti ad una temperatura di 80 °C. Per ottenere un ottimo risultato si consiglia di aggiungere un ulteriore sottile strato di prodotto allo stampo dopo i primi 10 minuti in forno. Per staccare il prodotto con facilità capovolgere lo stampo sul banco da lavoro e, aiutandosi con una spatola, staccare un margine e delicatamente estrarre il pizzo./Product for cake decoration. To prepare 100 g of product pour about 56 mL of water into a blender or planetary mixer. Add 4 tablespoons of powder preparation (about 42 g). Shake for about 2 minutes in a planetary mixer or blender. Mix well and add a teaspoon of the liquid preparation (about 3 g). (For codes 46Q02002, 46Q02003 and 46Q02004: To prepare 100 g of product: pour about 38 mL of water into a blender or planetary mixer. Add 4 tablespoons of powder preparation (about 50 g). Shake for about 2 minutes in a planetary mixer or blender. Mix well and add about 12g of liquid preparation). Mix for 5-10 minutes until the product looks perfectly smooth. Pour the mixture into the mould and let it penetrate deeply with the help of a palette knife. Store the remaining product in the refrigerator and use it within 7 days. Air-dry the product (6-8 h) or dry it in the oven (80 °C for about 10-12 minutes). To obtain the best result, add a thin layer of the product to the mould after the first 10 minutes in the oven. To pull the product easily off the mould turn it upside down and, with the help of a palette knife, pull a corner of the veil and remove it.
Avvertenze / Cautions	Non ingerire tal quale. Il colore del prodotto può presentare leggere variazioni dovute alle caratteristiche delle materie prime utilizzate./Do not ingest directly. The color of the product may show slight variations due to the characteristics of the raw materials.
Condizioni di conservazione / Conditions of storage	Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto./Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.
Shelf-life (mesi / months)	18
Dosaggio massimo / Maximum dosage	N/A
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. Al (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

SACCHETTO / BAG - LDPE 4 - RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC COLLECTION
BARATTOLO / JAR - PET 1 - RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC COLLECTION
COPERCHIO / CAP - PP 5 - RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC COLLECTION
SECCHIO / BUCKET - PP 5 - RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC COLLECTION
TAPPO / CAP - PP 5 - RACCOLTA PLASTICA / PLASTIC COLLECTION

TIPO IMBALLO SECONDARIO	MISURA	QUANTITÀ
SCATOLA CARTONE AVANA	28.8 x 25.8 x 25.8	8