

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

**Lucidante Spray
Shiny Spray**

CODICE/CODE
FP044822

Contenuto/Content
400 ml

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Spray alimentare per lucidare e proteggere prodotti di confetteria, cioccolato, decorazioni e ricoperture.

Food spray product to protect and gloss confectionery, chocolate products, decorations and coatings.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di 20/25 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 20/25 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: Agente di rivestimento: Alcool etilico, Gommalacca (E904), Propellente.

INGREDIENTS: Glazing agents: Ethyl alcohol, Shellac (E904), Propellant.

SPECIFICHE TECNICHE/ TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Forma/Form	Spray
Contenuto/Content	400 ml
Data scadenza/Expiry date	24 mesi/24 months
Densità/Density	0.78 g/ml
Solidi totali/Total solid	18,3 %
Acidità/Acidity	15,1 mg KOH/g
Indice di saponificazione/ Saponification Index	46,6 mg KOH/g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Banda stagnata/Tinplate can	etichettata/ Labelled
Scatola/ Carton box	12 pcs
Scatola/Inner box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	232x174x248 h mm
Peso scatola/Weight	kg 5
Pcs. X pallet	1260

**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

Rev.00 del 09.04.2024