



Réf: A16255 SPRAY DE DEMOULAGE ET DE CUISSON 250ML KING

Permet le graissage des plats et le démoulage en toute simplicité !

- ✓ Contient 98,4% d'huile de Colza
- ✓ Ne transmet pas de goût au produit final
- ✓ Convient pour tous types de moules et supports
- ✓ Fonctionne à chaud et à froid



DONNÉES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 200°C

APPLICATION

L'agent de démoulage permet de détacher plus facilement les aliments de leur contenant ou de tout autre support. Il s'applique sur les moules pour éviter aux produits d'attacher. Il protège également le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

Sans agent de démoulage, les surfaces (moules, plaques et bandes métalliques) servant à la préparation des aliments peuvent rencontrer de forts problèmes d'adhérence occasionnant des pertes de matière, de temps et de qualité.

Sa composition est exclusivement végétale, sans OGM, non ionisée et sans matière grasse hydrogénée.

Contient en outre composant 98,4% d'huile de Colza, de la lécithine de colza ce qui stabilise sa formulation en émulsion et lui procure un haut pouvoir de démoulage, un antioxydant naturel permettant une bonne stabilité de la formule (aucun risque de rancissement dans le temps).

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final.

Propulseur : E941

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines
- Snacking
- Crêperies
- Pâtisseries
- Cafétéria, cantines

MODE D'EMPLOI

Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal.

Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine. *En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.*

PRÉCAUTION D'USAGE

L'azote, gaz propulseur ininflammable adapté à un usage grand public, exige une utilisation en position verticale ou 45° maximum. Une utilisation dans une autre position peut entraîner des pertes de gaz pouvant provoquer un jet voire une absence totale de pulvérisation.



CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol
Unité de vente (U.V) : Carton de 12 unités
Boîtier fer blanc diamètre 52 mm / Hauteur 195 mm
Volume nominal : 405 ml / Volume net : 250 ml
Palettisation: 1728 unités – 144 cartons

LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

24/04/2024 Indice 3.6



Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens, végétaliens, célics, allergiques aux noix, intolérants au lactose.

COMPOSITION

Ingrédients : huile de colza (98,4%). Emulsifiant :
lécithine de colza. Antioxydant : E306.
Gaz propulseur : E941

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût : huile de colza
Odeur : neutre
Couleur : brun pâle
Texture : liquide

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Information nutritionnelle pour 100 mL (après pulvérisation)

Valeur énergétique 3394 Kj/kjoules – 825 Kcal

Matières grasses 92 g

Dont acides gras saturés 8 g

Acides gras mono-insaturés 56 g

Acides gras polyinsaturés 28 g

Glucides 0 g

Dont sucres 0 g

Protéines 0 g

Sel < 0,01g

CONDITIONS DE CONSERVATION

Durée de vie (DLUO) : 36 mois

Durée de vie après ouverture : Fin DLUO si conditions de conservation respectées

Conditions de conservation : conserver dans un endroit sec

Température de conservation : 5-25°C. 20°C à 25°C pour un fonctionnement optimal

Température de transport : température ambiante

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Le produit ne contient ni OGM, ni nanoparticules, ni allergènes et ne subit pas de ionisation.

A. Microbiologie

Flore aérobie mésophile NF EN ISO 21149 : < 10 UFC/g

Levures NF EN ISO 16212 : < 10 UFC/g

Moississures NF EN ISO 16212 : < 10

UFC/gSMQ.02.F01-C

B. Physico-chimie

Acidité oléique : ≤ 0,1%

Humidité : ≤ 1%

Densité : 0,92

C. Allergènes

Non

D. Régimes alimentaires

Casher : non

Hallal : non



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur
www.sico.fr

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe
38341 Moirans CEDEX France

Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / sico.commercial@sico.fr

