



### Réf: A13222 SPRAY DE DEMOULAGE 600ML KING

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

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



#### DONNÉES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 220°C

#### APPLICATION

Spray démoulant alimentaire.

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final.

L'agent de démoulage protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

S'utilise en chocolaterie, panification, biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie industrielle, etc. Il peut s'employer également pour la fromagerie, les plats cuisinés et produits de charcuterie moulés.

Idéal sur tout type de moule (plastique, silicone, inox, aluminium, cuivre, etc.), sur plaques et tapis de cuisson, mais également sur gaufriers, crêpières, ou planchas.

Fonctionne à chaud et à froid. Permet le démoulage des gelées, flans, desserts sans cuisson, etc.

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

Contient un anti-oxydant naturel permettant une bonne stabilité de la formule (aucun risque de rancissement dans le temps).

#### 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.*

#### CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol  
Unité de vente (U.V) : Carton de 6 unités  
Boîtier fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 240 mm  
Volume nominal : 800 ml / Volume net : 600 ml  
Palettisation: 930 unités – 155 cartons

#### LEGISLATION

STRICTEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS.

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.

25/09/2023 Indice 3.7



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur [www.sico.fr](http://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](mailto:sico.commercial@sico.fr)





### COMPOSITION

Ingrédients : huile de colza (98,4%). Emulsifiant :  
lécithine de colza. Anti oxydant : E306. Gaz propulseur :  
E943a, E943b, E944, E290

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût : neutre  
Odeur : neutre  
Couleur : brun pâle  
Texture : liquide

### COMPOSITION NUTRITIONNELLE

#### Information nutritionnelle pour 100 mL (après pulvérisation)

Valeur énergétique 3394 Kj/kjoules  
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 à 25°C. Pour un  
fonctionnement optimal, la température doit être entre  
20°C et 25°C.  
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  
Moisissures NF EN ISO 16212 : < 10 UFC/g

#### B. Physico-chimie

Acidité oléique : ≤ 0,1%  
Humidité : ≤ 1%  
Densité : 0,92

#### D. Régimes alimentaires

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



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur  
[www.sico.fr](http://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](mailto:sico.commercial@sico.fr)

