



Réf: A20110 AGENT DE GRAISSAGE ET DE DEMOULAGE 500ML U2

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

- ✓ Usage professionnel
- ✓ Contient 97,4% 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 195 mm
Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml
Palettisation: 1044 unités – 174 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.

21/12/2021 Indice 3.2



COMPOSITION

Ingrédients : huile de colza (97,4%). Emulsifiant : lécithine de colza, huile de coco totalement hydrogénée. Anti oxygène : 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 3388 Kj/kjoules
Matières grasses 91 g
Dont acides gras saturés 8 g
Acides gras mono-insaturés 55 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

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

C. Allergènes

Non

D. Régimes alimentaires

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

E. Attestations

E.1. Statut non OGM

Ce produit ne doit pas être étiqueté suivant le Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

E.2. Non ionisation

SICO atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

E.3. Contaminants

SICO atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

E.4. Pesticides

SICO atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE du Conseil.

E.5. Alimentarité emballage primaire

SICO atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CE – Article 16