

Le meilleur de la technologie SICO



Réf: A13222 SPRAY DE DEMOULAGE 600ML KING

Spray démoulant alimentaire SPECIAL PROFESSIONNEL.

Sa formulation permet de détacher plus facilement les aliments de leur contenant ou de tout autre support. 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 (par exemple, dans l'interstice du chocolat, la surface doit être la plus lisse possible lors du démoulage afin que le glaçage ne s'y infiltre pas).

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final.

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

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

Contient 97,4% d'huile de Colza

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

Formule élaborée pour les moules, filets de cuisson et plaques.

S'utilise en chocolaterie, panification, biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie industrielle...

Idéal pour vos gâteaux et brioches, il peut s'employer également pour la fromagerie, les plats cuisinés, produits de charcuterie moulés.



DONNEES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 220°C.

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

Boîtier aérosol fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 240 mm

Volume nominal : 800 ml / Volume net : 600 ml

Carton de 6 unités

Palettisation: 930 unités – 155 cartons

LEGISLATION

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.



S.I.C.O.
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16
38341 VOREPPE - FRANCE

Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67
sico.commercial@sico.net / www.sico.net



SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 Euros / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z / N° TVA CEE : FR 71 697 320 539 / BNP PARIBAS - BIC : BNPAFRPPAAE / IBAN : FR76 3000 40061700 0233 2721780

Le meilleur de la technologie SICO



COMPOSITION

Ingrédients : huile de colza (97%). Emulsifiant : lécithine de **soja**, huile de coco totalement hydrogénée. Antioxygène : 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	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) : 24 mois

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

Conditions de conservation : conserver dans un endroit sec

Température de conservation : 0-50°C. 20°C à 25°C pour un fonctionnement optimal

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 : $\leq 0,1\%$

Humidité : $\leq 1\%$

Densité : 0,92



S.I.C.O.
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16
38341 VOREPPE - FRANCE

Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67
sico.commercial@sico.net / www.sico.net



SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 Euros / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z / N° TVA CEE : FR 71 697 320 539 / BNP PARIBAS - BIC : BNPAFRPPAAE / IBAN : FR76 3000 40061700 0233 2721780

Le meilleur de la technologie SICO**C. Allergènes**

Soja

D. Régimes alimentaires

Casher : non

Hallal : non

Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens, végétaliens, céliers, 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 – Article16.

**S.I.C.O.**
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES577, rue du Pommarin BP 16
38341 VOREPPE - FRANCETel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67
sico.commercial@sico.net / www.sico.net

SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 Euros / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z / N° TVA CEE : FR 71 697 320 539 / BNP PARIBAS - BIC : BNPAFRPPAAE / IBAN : FR76 3000 40061700 0233 2721780