FICHE TECHNIQUE
Alimentaire



SPRAY DE DÉMOULAGE ET DE CUISSON

A16255 - 250ML

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
- Fonctionne à chaud et à froid
- Convient pour tous types de moules et supports
- Sans allergène et sans lécithine de soja





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 autre 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).

Température de cuisson supportée: 200°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.

PRÉCAUTION D'USAGE :
Utilisation verticale ou 45° max (tête en haut/bas). Une utilisation à l'horizontale peut entraîner des pertes de gaz rendant l'aérosol inutilisable.

Lieux d'utilisation :

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

Conditionnement :

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

Legislation :

USAGE GRAND PUBLIC ET 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. 01/06/2026 Indice 1



S.I.C.O.
MADE IN FRANCE

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 rue du Pommarin B.P. 16 Voreppe
38341 Moirans CEDEX France
+33 (0)4 76 50 85 50 / accueil@sico.fr

SARL AU CAPITAL DE 4 700 000 EUROS
R.C. GRENOBLE 57 B 150
SIRET 697 320 539 00045 – APE 8292 Z
N°TVA CEE : FR 71 697 320 539



FICHE TECHNIQUE
Alimentaire

KING®

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

Caractéristiques 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 à 25°C. Pour un fonctionnement optimal, la température doit être entre 20°C et 25°C
Température de transport: température ambiante

Caractéristiques 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/gSMQ.02.F01-C
B. Physico-chimie
Acidité oléique : ? 0,1%
Humidité : ? 1%
Densité : 0,92
C. Régimes alimentaires
Casher : non
Hallal : non
Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens, végétaliens, céliacs, allergiques aux noix, intolérants au lactose.

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 rue du Pommarin B.P. 16 Voreppe
38341 Moirans CEDEX France
+33 (0)4 76 50 85 50 / accueil@sico.fr

SARL AU CAPITAL DE 4 700 000 EUROS
R.C. GRENOBLE 57 B 150
SIRET 697 320 539 00045 – APE 8292 Z
N°TVA CEE : FR 71 697 320 539