

DATENBLATT
Lebensmittel

KING®



ENTFERNUNGS- UND KOCHSPRAY
A16255 - 250ML

Ermöglicht das einfache Einfetten von Geschirr und das Herauslösen aus der Form!

- Enthält 98,4 % Rapsöl
- Überträgt keinen Geschmack auf das Endprodukt
- Wirkt heiß und kalt
- Für alle Arten von Formen und Trägern geeignet
- Allergenfrei und frei von Sojalecithin





Anwendung:
Das Trennmittel erleichtert das Lösen von Lebensmitteln aus ihrem Behälter oder einer anderen Unterlage. Es wird auf die Formen aufgetragen, um ein Anhaften der Produkte zu verhindern. Außerdem schützt es die Form vor Korrosion und erleichtert die Reinigung.
Ohne Trennmittel kann es bei den für die Lebensmittelzubereitung verwendeten Oberflächen (Formen, Platten und Metallstreifen) zu erheblichen Haftungsproblemen kommen, die zu Material-, Zeit- und Qualitätsverlusten führen.
Seine Zusammensetzung ist ausschließlich pflanzlich, gentechnikfrei, nicht ionisiert und ohne gehärtetes Fett.

Enthält als weitere Bestandteile 98,4 % Rapsöl, Rapslecithin, das seine Emulsionsformulierung stabilisiert und ihm eine hohe Trennkraft verleiht, a natürliches Antioxidans, das eine gute Stabilität der Formel ermöglicht (keine Gefahr des Ranzigwerdens im Laufe der Zeit).

Unterstützte Kochtemperatur: 200 °C

Gebrauchsanweisung:
Vor Gebrauch schütteln. Für einen optimalen Betrieb wird das Trennmittel bei Raumtemperatur (maximal 20°C bis 25°C) verwendet.
Sprühen Sie die Formen und Platten aus einer Entfernung von ca. 20 cm in einer dünnen Schicht leicht und gleichmäßig auf.
Wenn der Diffusor verstopft ist, halten Sie ihn unter heißes Wasser.

HINWEIS FÜR DIE ANWENDUNG:
Verwenden Sie ihn vertikal oder maximal 45° (Kopf nach oben/unten). Bei horizontaler Verwendung kann es zu Gasverlusten kommen, die das Aerosol unbrauchbar machen.

Einsatzgebiete:
- Küchen
- Naschen
- Creperien
- Gebäck
- Cafeteria, Kantinen

Verpackung:
Verpackungseinheit (VE): Aerosol
Weißblechhülse Durchmesser 52 mm / Höhe 195 mm
Nennvolumen: 405 ml / Nettovolumen: 250 ml
Verkaufseinheit: Karton mit 12 Stück
Palettierung : 1728 Stück / 144 Kartons

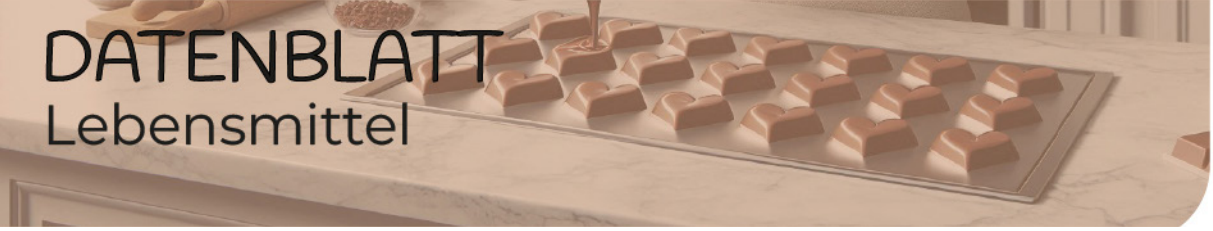
Gesetzgebung:
ALLGEMEINE ÖFFENTLICHE UND PROFESSIONELLE VERWENDUNG
Gefährlich. Beachten Sie die Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch.
Unsere technischen Datenblätter wurden nach unserem aktuellen Wissensstand erstellt; Änderungen vorbehalten. Unverbindliches Foto. 01/06/2026 Index 1



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



DATENBLATT
Lebensmittel

KING®

Zusammensetzung:
Zutaten: Rapsöl (98,4 %). Emulgator: Rapslecithin. Antioxidans: E306.
Treibgas: E941

Organoleptische Eigenschaften:
Geschmack: Rapsöl
Geruch: neutral
Farbe: hellbraun
Textur: flüssig

Nährwertdeklaration:
Nährwertangaben für 100 ml (nach dem Sprühen)
Energiewert 3394 Kj/kJoule – 825 Kcal
Fett 92 g
Davon gesättigte Fettsäuren 8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren 56 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren 28 g
Kohlenhydrate 0 g
Davon Zucker 0 g
Proteine 0 g
Salz < 0,01g

Lagerungsbedingungen:
Haltbarkeit (MHD): 36 Monate
Haltbarkeit nach dem Öffnen: Ende des MHD bei Einhaltung der Lagerbedingungen
Lagerbedingungen: An einem trockenen Ort lagern
Lagertemperatur: 5 bis 25°C. Für einen optimalen Betrieb muss die Temperatur zwischen 20°C und 25°C liegen
Transporttemperatur: Umgebungstemperatur

Produkteigenschaften:
Das Produkt enthält keine GVO, Nanopartikel oder Allergene und wird nicht ionisiert.
A.Mikrobiologie
Aerobe mesophile Flora NF EN ISO 21149: < 10 KBE/g
Hefen NF EN ISO 16212: < 10 KBE/g
Schimmelpilze NF EN ISO 16212: < 10
UFC/gSMQ.02.F01-C
B. Physikalische Chemie
Ölsäure: ? 0,1 %
Feuchtigkeit: ? 1 %
Dichte: 0,92
C. Diäten
Koscher: nein
Hallal: nein
Das Produkt ist für Ovo-Lacto-Veganer, Veganer, Zöliakiekranke, Nussallergiker und Laktoseintolerante geeignet.

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