FICHE TECHNIQUE
Alimentaire



SPRAY DE DÉMOULAGE
A13222 - 600ML

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 :
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).
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.

Lieux d'utilisation :
- Cuisines
- Snacking
- Crêperies
- Pâtisseries
- Cafétéria, cantines

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

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

Caractéristiques 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

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