



Réf: A23093 SPRAY DE DEMOULAGE ET DE CUISSON BIO 250ML KING

Permet le graissage des plats, leur cuisson et le démoulage en toute simplicité !

- ✓ Contient 98,4% d'huile vierge de colza biologique
- ✓ Ne transmet pas de goût au produit final
- ✓ Convient pour tous types de moules et supports
- ✓ Fonctionne à chaud et à froid



DONNÉES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 220°C

APPLICATION

Spray de démoulage et cuisson alimentaire à base d'huile vierge de colza biologique. Cette huile à la robe jaune ambrée, bien équilibrée, est riche en Omega 3 et en vitamine E.

Ce spray assure un démoulage parfait des pâtisseries, chocolats, et autres mets sucrés et salés. Il graisse en un tour de main pour réussir à coup sûr toutes les préparations culinaires.

Il s'utilise sur tout type de moule (plastique, silicone, inox, aluminium, cuivre, etc.), sur plaques et tapis de cuisson, mais également sur gaufriers, crêpières, ou planchas !

Il s'utilise également sur les instruments de cuisson afin de cuire les viandes, poissons et légumes sans risque d'éclaboussures d'huile.

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final. Le spray de démoulage protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

Sa composition est exclusivement végétale, sans OGM et non ionisée. Fonctionne à chaud et à froid. Permet le démoulage des gelées, flans, desserts sans cuisson, etc.

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

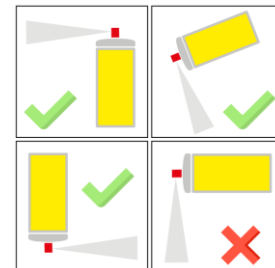
Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal.

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.

PRÉCAUTION D'USAGE

L'azote, gaz propulseur ininflammable adapté à un usage grand public, exige une utilisation en position verticale ou 45° maximum. Une utilisation dans une autre position peut entraîner des pertes de gaz pouvant provoquer un jet voire une absence totale de pulvérisation.

VALVE MULTIPPOSITION



CONDITIONNEMENT

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

LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

09/06/2022 Indice 3.4

COMPOSITION

Ingrédients : huile de colza bio (98,4%). Emulsifiant :
lécithine de tournesol Bio, Antioxygène : E306. Gaz
propulseur : E941

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût : neutre
Odeur : neutre
Couleur : brun pâle
Texture : liquide

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Information nutritionnelle pour 100 mL (après pulvérisation)	
Valeur énergétique	3121Kj/kjoules – 759 Kcal
Matières grasses	84 g
Dont acides gras saturés	6 g
Acides gras mono-insaturés	54 g
Acides gras polyinsaturés	24 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. Allergènes

Non

B. Régimes alimentaires

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

C. Attestations

C.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.

C.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.

C.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.

C.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.

C.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.