



## Réf: A16255 SPRAY DE DEMOULAGE ET DE CUISSON 250ML KING

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
- ✓ Convient pour tous types de moules et supports
- ✓ Fonctionne à chaud et à froid



### DONNÉES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 200°C

### 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).

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final.

Propulseur : E941

### 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.



### 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.

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.

17/04/2026 Indice 3.7

# FICHE TECHNIQUE

## Alimentaire



### COMPOSITION

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

### CARACTERISTIQUES 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 : 5-25°C. 20°C à 25°C pour  
un fonctionnement optimal  
Température de transport : température ambiante

### CARACTERISTIQUES 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 :  $\leq 0,1\%$   
Humidité :  $\leq 1\%$   
Densité : 0,92

#### C. Allergènes

Non

#### D. Régimes alimentaires

Casher : non  
Hallal : non

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



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur  
[www.sico.fr](http://www.sico.fr)

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER  
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe  
38341 Moirans CEDEX France  
Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / [sico.commercial@sico.fr](mailto:sico.commercial@sico.fr)

