

DATENBLATT
Lebensmittel



SCHMIER- UND TRENNMITTEL
A20110 - 500ML

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:
Lebensmitteltrennspray.
Geruchloses Produkt, das dem Endprodukt keinen Geschmack verleiht.
Das Trennmittel schützt die Form vor Korrosion und erleichtert die Reinigung.
Verwendet bei der Schokoladen- und Brotherstellung, Keksen, Feingebäck, Industriegebäck usw. Es kann auch für die Käseherstellung, Fertiggerichte und geformte Wurstwaren verwendet werden.
Ideal für jede Art von Form (Kunststoff, Silikon, Edelstahl, Aluminium, Kupfer usw.), auf Backblechen und Matten, aber auch auf Waffeleisen, Crêpe-Maker oder Planchas.
Funktioniert heiß und kalt. Ermöglicht die Zubereitung von Gelees, Torten, Desserts ohne Kochen usw.
Seine Zusammensetzung ist ausschließlich pflanzlich, gentechnikfrei und nicht ionisiert.
Enthält ein natürliches Antioxidans, das eine gute Stabilität der Formel ermöglicht (keine Gefahr des Ranzigwerdens im Laufe der Zeit).
Unterstützte Kochtemperatur: 220°C

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

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

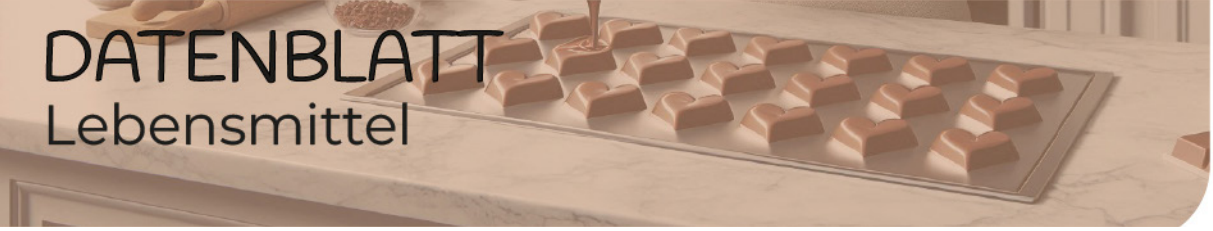
Verpackung:
Verpackungseinheit (VE): Aerosol
Weißblechhülse Durchmesser 65 mm / Höhe 195 mm
Nennvolumen: 650 ml / Nettovolumen: 500 ml
Verkaufseinheit: Karton mit 6 Stück
Palettierung : 1044 Stück / 174 Kartons

Gesetzgebung:
NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH
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 1,0

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

Zusammensetzung:
Zutaten: Rapsöl (98,4 %). Emulgator: Rapslecithin. Antioxidans: E306. Treibgas: E943a, E943b, E944, E290

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

Nährwertdeklaration:
Nährwertangaben für 100 ml (nach dem Sprühen)
Energiewert 3394 Kj/kJoule
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.

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