

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 001955
		Code barre : 358473 001955 8
		MAJ : 21/11/2017
		Page : 1/2
PRODUIT	 SPRAY DE DEMOULAGE - 600ML	

Description produit :

Spray démoulant alimentaire.
Sa formulation permet de détacher plus facilement les aliments de leur contenant ou de tout autre support.

Produit sans odeur, ne transmettant aucun goût au produit final.

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

Etiquetage :

Sous la bouteille :
DDM : MM/AAAA
Numéro de lot : GQQQAA-X

Déclaration nutritionnelle (selon INCO CE 1169/2011):
Energie : 3388 kJ/ 810 kcal
Matières grasses : 91 g
Dont acides gras saturés : 8 g
Glucides : 0 g
Dont sucres : 0 g
Protéines : 0 g
Sel

Ingrédients :

Huile de Colza (97,4%), émulsifiant : lécithine de colza, huile de coco totalement hydrogénée, antioxydant : extrait riche en tocophérols. Gaz propulseurs : E943a, E943b, E944, E290.

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec à une température ambiante entre 20 et 25°C.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 001955
		Code barre : 358473 001955 8
		MAJ : 21/11/2017
		Page : 2/2
PRODUIT	 SPRAY DE DEMOULAGE - 600ML	

Conditionnement :

Boitier aérosol fer blanc.
Diamètre: 65mm.
Hauteur : 240mm.

Volume net : 600 ml
Volume nominal : 800 ml

1 carton = 12 aérosols
Poids brut carton : 7,5 kg
Dimension du carton : 267 x 200 x 283 mm

Utilisation :

Mode d'emploi : Agiter avant utilisation.

L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C pour un fonctionnement optimal). Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine. Supporte une température de cuisson de 220°C.

En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.

Application : Utiliser seulement en plein air ou dans un endroit bien ventilé.

Protéger du rayonnement solaire.

Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C / 122°F.

Ne pas fumer. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Ne pas perforer, ni brûler, même après usage.

Recette : Formule élaborée pour les moules, filets de cuisson et plaques.

S'utilise en chocolaterie (biscuits chocolat), panification, biscuiterie, viennoiseries, pâtisserie industrielle...

Mises en garde : Aérosol extrêmement inflammable. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Tenir hors de portée des enfants. Lire l'étiquette avant utilisation. Tenir à l'écart de chaleur/étincelles/surface.

Conservation et traçabilité :

24 mois