



Ref.: A20110 FORMTRENNSPRAY UND SCHMIERMITTEL 500ML U2

Für schnelles Einfetten von Formen und einfaches Aus-der-Form-Nehmen.

- ✓ **Professionelle Anwendung**
- ✓ **Enthält 97,4% Rapsöl**
- ✓ **Hinterlässt im Endprodukt keinen Geschmack**
- ✓ **Funktioniert erhitzt wie auch kalt**
- ✓ **Für alle Materialien und Arten von Formen geeignet**



TECHNISCHE DATEN

Höchsttemperatur: 220°C

ANWENDUNG

Lebensmittelspray zum Aus-der-Form-Nehmen.

Geruchloses Produkt, das im Endprodukt keinen Geschmack hinterlässt.

Das Formtrennmittel schützt die Form vor Korrosion und erleichtert ihre Reinigung.

Wird in der industriellen Herstellung von Schokolade, Keksen, Feinbackwaren, Konditoreiprodukten, usw. verwendet. Es kann auch für Käse, Fertiggerichte und geformte Fleischwaren verwendet werden.

Für alle Formmaterialien geeignet (Kunststoff, Silikon, rostfreier Stahl, Aluminium, Kupfer, usw.) sowie für Backplatten bzw. -bänder, Waffel- bzw. Crêpe-Eisen oder Planchas.

Funktioniert erhitzt wie auch kalt. Auch zum Aus-der-Form-Nehmen von Gelees, Flans, kalt angerührten Desserts, usw. geeignet.

Seine Zusammensetzung ist ausschließlich pflanzlich, ohne GVO und nicht ionisiert.

Enthält ein natürliches Antioxidationsmittel, das eine gute Stabilität der Formel gewährleistet (kein Ranzigwerden mit der Zeit).

ANWENDUNGSORTE

- Küchen
- Imbisse
- Crêperien
- Konditoreien
- Cafeterien, Kantinen

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor der Verwendung schütteln. Das Formtrennmittel ist für optimale Wirkung bei Raumtemperatur (20°C bis 25°C Maximum) zu verwenden. Aus ca. 20cm Entfernung leicht und gleichmäßig eine dünne Schicht auf die Formen und Platten sprühen.

Den Sprühkopf unter heißes Wasser halten, wenn er verstopft ist.

VERPACKUNG

Verpackungseinheit (V.E.): Sprühdose
Verkaufseinheit: Karton mit 6 Einheiten
Weißblechdose, Durchmesser: 65mm / Höhe: 240mm
Nennvolumen: 800ml / Nettovolumen: 600ml
Palettierung: 930 Einheiten – 155 Kartons

RECHTSHINWEIS

AUSSCHLIESSLICH DER GEWERBLICHEN NUTZUNG VORBEHALTEN.

Gefährlich. Die Vorsichtsmaßnahmen sind zu befolgen.

Unsere technischen Datenblätter sind mit unserem aktuellen Wissensstand verfasst worden und können in gewissen Punkten geändert werden. Außervertragliches Foto.
21.12.2021 Index 3.2



ZUSAMMENSETZUNG

Inhaltsstoffe: Rapsöl (97,4%). Emulgator: Rapslecithin, vollständig hydriertes Kokusöl.
Antioxidationsmittel: E306. Treibgas: E943a, E943b, E944, E290

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Geschmack: neutral
Geruch: neutral
Farbe: blassbraun
Konsistenz: flüssig

NÄHRSTOFFZUSAMMENSETZUNG

Nährstoffinformationen für 100ml (nach dem aufsprühen)

Energiegehalt: 3388 kJ/kJoule
Fett: 91g
Davon gesättigte Fettsäuren: 8g
Einfach ungesättigte Fettsäuren: 55g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 28g
Kohlenhydrate: 0g
Davon Zucker: 0g
Proteine: 0g
Salz < 0,01g

AUFBEWAHRUNGSBEDINGUNGEN

Lebensdauer (MHD): 36 Monate
Lebensdauer nach dem Öffnen: MHD, wenn Aufbewahrungsbedingungen eingehalten
Aufbewahrungsbedingungen: an einem trockenen Ort aufbewahren
Aufbewahrungstemperatur: 0-50°C. 20°C bis 25°C für optimale Wirkung
Transporttemperatur: Raumtemperatur

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

A. Mikrobiologie

Aerobe mesophile Bakterien DIN EN ISO 21149: < 10 UFC/g
Hefen DIN EN ISO 16212: < 10 UFC/g
Schimmelpilze DIN EN ISO 16212: < 10 UFC/g

B. Physiochemie

Ölsäure: ≤ 0,1%
Feuchtigkeit: ≤ 1%
Dichte: 0,92

C. Allergene

Keine

D. Spezielle Ernährungsweisen

Koscher: nein
Halal: nein
Das Produkt ist für Ovo-Lacto-Vegetarier, Veganer, sowie für an Zöliakie, Nussallergien oder Laktoseintoleranz leidenden Personen geeignet.

E. Bescheinigungen

E.1. Status ohne GVO

Dieses Produkt muss nicht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG gekennzeichnet werden.

E.2. Nicht-Ionisierung

SICO bescheinigt, dass das in diesem technischen Datenblatt erwähnte Produkt gemäß der Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile keiner Behandlung durch Ionisierung bzw. Bestrahlung unterzogen wird.

E.3. Kontaminanten

SICO bescheinigt, dass das in diesem technischen Datenblatt erwähnte Produkt den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln entspricht.

E.4. Pestizide

SICO bescheinigt, dass das in diesem technischen Datenblatt erwähnte Produkt den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates entspricht.

E.5. Lebensmittelkonforme Primärverpackung

SICO bescheinigt, dass die Primärverpackung des in diesem technischen Datenblatt erwähnten Produkts den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG – Artikel 16 – entspricht.