

Prodotto: 01200507 vers. 1 SPRAY KING 500ML**Stato:** Approvata da RAQ in data 19/03/2015**Descrizione**

bombolette spray contenenti un olio distaccante per teglie e stampi di prodotti dolciari da forno.

Denominazione

coadiuvante tecnologico per uso professionale. Staccante per teglie e stampi di prodotti dolciari.

Ingredienti

oli vegetali (colza, girasole), grassi (cocco) e cere (senza resine), emulsionante lecitina (di **soia**), propellente: miscela di gas propano e butano.

Caratteristiche chimico-fisiche

acidità _____ max. 4.0 mg KOH/g
densità _____ 0.92 +/- 0.01 g/cm³

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 1000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 100 UFC/g max.
muffe (2) _____ 100 UFC/g max.
coliformi (3) _____ <10 UFC/g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91

Modalità di conservazione

il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi se conservato in ambiente fresco. Il termine minimo di conservazione è riportato sul fondo di ogni bomboletta e sui cartoni.

Confezione

scatole di cartone contenenti 12 bombolette da 500 ml.

Modalità d'uso

agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di 30-40 cm dalla superficie. Utilizzare a temperatura ambiente.

AVVERTENZE: prodotto infiammabile.

Recipiente sotto pressione.

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50°C.

Non perforare nè bruciare neppure dopo l'uso.

Non vaporizzare su fiamme, materiale incandescente o contatti elettrici.

Non fumare. Assicurare buona ventilazione. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Conservare in luogo fresco al riparo da qualsiasi fonte di combustione.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 ml

Prodotto: 01200507 vers. 1 SPRAY KING 500ML

Stato: Approvata da RAQ in data 19/03/2015

(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	819	kcal
	3367	kJ
2. Proteine (N*6.25)	0	g
3. Carboidrati metabolizzabili	0	g
4. Grassi	91	g
di cui saturi	6.3	g
5. fibre alimentari	0	g
6. Sale	0	g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
 Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
 Uova e prodotti a base di uova _____
 Pesce e prodotti a base di pesce _____
 Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
 Soia e prodotti a base di soia _____ X (lecitina di soia)
 Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____
 Frutta a guscio e prodotti derivati _____
 Sedano e prodotti a base di sedano _____
 Senape e prodotti a base di senape _____
 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
 Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
 Lupino e prodotti a base di lupino _____
 Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.