



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
Revisione: 1
Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: FORM STAC
Denominazione di vendita: Staccante spray per forme
Coadiuvante tecnologico
Codice: R007.V1

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Staccante spray per teglie, stampi, padelle di prodotti di pasticceria, panetteria, ecc ad uso professionale Mantiene pulita la superficie della teglia, stampo, ecc. dopo la cottura Rappresenta un sistema di preparazione igienico e veloce senza problemi di irrancidimento Non altera il sapore del prodotto cotto
Modalità d'uso:	agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie. In caso di non fuoriuscita del prodotto, lavare l'ugello con acqua calda.
Ingredienti:	olio di colza parzialmente idrogenato emulsionante: lecitina di soia aroma gas propulsore: butano isobutano propano

PACKAGING

Packaging:	Bomboletta
Peso Netto:	400 ml
Condizioni di stoccaggio:	PERICOLO Aerosol estremamente infiammabile. Recipiente sotto pressione: può scoppiare se riscaldato. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare. Non vaporizzare su una fiamma libera o altra fonte di accensione. Non perforare né bruciare neppure dopo l'uso. Proteggere dai raggi solari. Non esporre a temperature superiori a 50 °C/122 °F.
TMC (termine minimo di conservazione)	36 mesi





Form 3.4.01

Agg: 03/2014
Revisione: 1
Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Olio spray
Colore:	Paglierino chiaro
Odore:	Inodore
Gusto/Aroma:	Insapore

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aw 20°C:	0,250 - 0,350
BX:	//
Punto di fumo:	230°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	10000 ufc/g max
E.Coli:	10 u.f.c./g max
Lieviti:	20 ufc/g max
Muffe:	20 ufc/g max
Salmonella:	Assente /25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	599
	kcal	146
Grassi:	g	16,2
	di cui acidi grassi saturi	g 1,5
Carboidrati:	g	0,0
	di cui zuccheri	g 0,0
Fibra:	g	0,0
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	0,0

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003. La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 1 del: 07/07/2014

Stampato il: 11/01/2016

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
 Revisione: 1
 Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)

Sostanza	+/- *
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati 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	+
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	-
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: **

- * La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, gli additivi, i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari) elencate nella colonna allergeni.
- ** La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non ne è esclusa la contaminazione crociata.

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori. Tutti i nostri preparati sono prodotti nello stesso stabilimento, su linee produttive non dedicate. Non è possibile pertanto garantire la totale assenza di allergeni in tracce.