

Le meilleur de la technologie SICO

**KING**  
PARFUM  
DE

## Réf: A16255 SPRAY DE DEMOULAGE ET DE CUISSON 250ML KING

Spray démoulant alimentaire USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

A base d'huile de colza, ce spray assure un démoulage parfait des pâtisseries, chocolats, et autres mets sucrés et salés. Il graisse en un tour de main pour réussir à coup sûr toutes les préparations culinaires.

Il s'utilise sur tout type de moule (plastique, silicone, inox, aluminium, cuivre, etc.), sur plaques et tapis de cuisson, mais également sur un gaufrier, une crêpière, ou encore une plancha !

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final.

Le spray de démoulage protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

Sa composition est exclusivement végétale, sans OGM et non ionisée.

Contient 97,4% d'huile de Colza.

Contient un anti-oxydant naturel permettant une bonne stabilité de la formule (aucun risque de rancissement dans le temps).

### DONNEES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 220°C.

### MODE D'EMPLOI

Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal.

Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine.

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

### PRÉCAUTION D'USAGE

L'azote, gaz propulseur ininflammable adapté à un usage grand public, exige une utilisation en position verticale ou 45° maximum.

Une utilisation dans une autre position peut entraîner **des pertes de gaz** pouvant provoquer un jet voire une absence totale de pulvérisation.



**S.I.C.O.**  
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ  
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16  
38341 VOREPPE - FRANCE

Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67  
sico.commercial@sico.net / www.sico.net



*Le meilleur de la technologie SICO*



#### CONDITIONNEMENT

Boîtier aérosol fer blanc diamètre 52 mm / Hauteur 195 mm  
 Volume nominal : 405 ml / Volume net : 250 ml  
 Carton de 12 unités  
 Palettisation: 1728 unités – 144 cartons

#### LEGISLATION

Formulation conforme à la législation en vigueur.  
 Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

#### COMPOSITION

Ingrédients : huile de colza (97,4%). Emulsifiant : lécithine de colza, huile de coco totalement hydrogénée.  
 Antioxygène : E306. Gaz propulseur : E941

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

#### COMPOSITION NUTRITIONNELLE

##### Information nutritionnelle pour 100 mL (après pulvérisation)

Valeur énergétique		3394 Kj/kjoules
Matières grasses		92 g
Dont	acides gras saturés	8 g
	acides gras mono-insaturés	55 g
	acides gras polyinsaturés	28 g
glucides		0 g
dont	sucres	0 g
Protéines		0 g
Sel		< 0,01g

#### CONDITIONS DE CONSERVATION

Durée de vie (DLUO) : 24 mois  
 Durée de vie après ouverture : Fin DLUO si conditions de conservation respectées  
 Conditions de conservation : conserver dans un endroit sec  
 Température de conservation : 0-50°C. 20°C à 25°C pour un fonctionnement optimal  
 Température de transport : température ambiante

#### CARACTERISTIQUES PRODUIT

##### A. Microbiologie

Flore aérobie mésophile NF EN ISO 21149 : < 10 UFC/g  
 Levures NF EN ISO 16212 : < 10 UFC/g  
 Moisissures NF EN ISO 16212 : < 10 UFC/g



**S.I.C.O.**  
 SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ  
 PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16  
 38341 VOREPPE - FRANCE  
 Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67  
[sico.commercial@sico.net](mailto:sico.commercial@sico.net) / [www.sico.net](http://www.sico.net)



SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 Euros / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z / N° TVA CEE : FR 71 697 320 539 / BNP PARIBAS - BIC : BNPAFRPPAAE / IBAN : FR76 3000 40061700 0233 2721780

*Le meilleur de la technologie SICO*



## B. Physico-chimie

Acidité oléique :  $\leq 0,1\%$

Humidité :  $\leq 1\%$

Densité : 0,92

## C. Allergènes

Non

## D. Régimes alimentaires

Casher : non

Hallal : non

Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens, végétaliens, célics, allergiques aux noix, intolérants au lactose.

## E. Attestations

### E.1. Statut non OGM

Ce produit ne doit pas être étiqueté suivant le Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

### E.2. non ionisation

SICO atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

### E.3. Contaminants

SICO atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

### E.4. Pesticides

SICO atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE du Conseil.

### E.5. Alimentarité emballage primaire

SICO atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CE – Article16.



**S.I.C.O.**  
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ  
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16  
38341 VOREPPE - FRANCE

Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67  
sico.commercial@sico.net / www.sico.net



SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 Euros / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z / N° TVA CEE : FR 71 697 320 539 / BNP PARIBAS - BIC : BNPAFRPAAE / IBAN : FR76 3000 40061700 0233 2721780