

DESCRIPTION :
Agent de démoulage.



Conditionnement : 1 pc x 600 ml
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.600
Unité Minimum de Commande (UMC): PC
Unité de facturation : PC
Durée de vie totale du produit en jours : 1080

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Bien agiter l'aérosol avant utilisation. Pulvériser à 20-30 cm de la surface pour obtenir une couche uniforme.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	3394 Kj/ 825 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	0	
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	92	
dont Acides Gras	8	
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0	
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Huile (colza)	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : Emb 38382

18095

Spray de démoulage King

bombe de graisse



Dénomination légale de vente :
Agent de démoulage pour plaque et moule

INGREDIENTS :
huile de colza (98,4%). Emulsifiant : lécithine de colza. Anti oxygène : E306. Gaz propulseur : E943a, E943b, E944, E290

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
Mode de conservation épicerie à température ambiante, dans un endroit sec et frais, a l'abri de la lumière
T° de conservation (°C) : Mini 20 Maxi 25

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 20.200 x l 1.600 x h 28.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 186
Nb d'UMC / couche : 155
Nb couches / palette : 6
Code EAN : 3441710132228

Nom du fournisseur : 104366 SICO SARL
Code douanier : 15162098

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *