

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

DESMOLDEANTE SPRAY

Código: 4310

1.2 Descripción

Desmoldeante alimentario en spray fabricado con aceites vegetales de alta calidad.

1.3. Composición cualitativa

ACEITE VEGETAL (colza), EMULSIFICANTE (E-322), AGENTE DE DESLIZAMIENTO (E-903), AROMAS, GAS PROPULSOR (butano E-943a, propano E-944).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cajas de 12 unidades de 600 ml.

2.3. Conservación

Conservar a temperatura ambiente, entre +15 y +30°C.

3. APLICACIÓN

Agitar bien el aerosol antes de utilización. Pulverizar a 20-30 cm de la superficie para obtener una capa uniforme.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	líquido translúcido de color marrón pálido	Organoléptico
SABOR	a mantequilla	Organoléptico
ACIDEZ F.F.A. (en oleico, en fecha de producción)	≤ 0,5 %	ISO 1740
ÍNDICE DE PERÓXIDOS (en fecha de producción)	≤ 2 meq O2/kg	ISO 3960

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g	ISO 7954
Enterobacterias	< 100 ufc/g	ISO 21528-2

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	3700 KJ/100g	900 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)		
Hidratos de carbono (g/100 g)		
de los cuales		
Azúcares		
Almidón		
Polioles		
Lípidos (g/100 g)	100	±1
de los cuales		
Saturadas	8	±1
Monoinsaturadas	64	±1
Poliinsaturadas	28	±1
Ácidos grasos trans*	≤1%	
Fibra dietética (g/100 g)		
Sal (g/100 g)		

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDE CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

1. IDENTIFICATION

1.1 Product name and code

DESMOLDEANTE SPRAY

Code: 4310

1.2 Description

Anti-sticking agent made of high quality vegetable oil.

1.3. Composition

VEGETABLE OIL (rapeseed), EMULSIFIER (E-322), LUBRICANT (E-903), FLAVOURINGS, PROPELLENT GAS (butane E-943a, propane E-944).

2. PACKAGING AND STORAGE

2.1. Expiry date

12 months after manufacturing date

2.2. Packaging

Box of 12 units of 600 ml.

2.3. Storage conditions

Keep at ambient temperature, between +15 and +30°C.

3. APPLICATION

Shake well before use. Spray from a distance of at least 20-30 cm to obtain a uniform layer.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Physical/chemical specifications

Parameter	Range	Method
APPEARANCE	Translucent liquid, pale orange-brown color	Organoleptic
TASTE	Butter flavour	Organoleptic
Acidity : F.F.A. (oleic acid) (at production date)	≤ 0,5 %	ISO 1740
Peroxide value (at production date)	≤ 2 meq O ₂ /kg	ISO 3960

4.2 Microbiological specifications

Parameter	Range	Method
Total aerobic	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Yeast and Moulds	Maximum 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Enterobacterias	< 100 ufc/g	ISO 21528-2

5. NUTRITIONAL INFORMATION

(Theoretical data according literature sources)

Energy value KJ / Kcal (per 100 g)	3700 KJ/100g	900 Kcal/100g	
Total protein (g/100 g)			
Carbohydrates (g/100 g)			
of which			
Sugars			
Starch			
Polyalcohols			
Fat composition(g/100 g)	100	±1	
of which			
Saturated	8	±1	
Mono unsaturated	64	±1	
Poly insaturated	28	±1	
Trans fatty acids*	≤1 %		
Dietary fiber (g/100 g)			
Salt (g/100 g)			

*percentage based on fat

6. ALLERGENIC CONSTITUENTS

ALLERGENS	CONTAINS	MAY CONTAINS TRACES	ABSENCE
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof			X
Crustaceans and products thereof			X
Eggs and products thereof			X
Fish and products thereof			X
Peanuts and products thereof			X
Soybeans and products thereof			X
Milk and products thereof (including lactose)			X
Nuts i. e. Almond , Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut (Carya illinoensis, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof			X
Celery and products thereof			X
Mustard and products thereof			X
Sesame seeds and products thereof			X
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .			X
Lupin and products thereof			X
Mollusc and products thereof			X

7. G.M.O.

Made from ingredients of non-GMO origin. It does not have to be labelled as "containing GMO material or GMO derived material".

8. IRRADIATED

The ingredients used in our products are not irradiated, nor is the final product.

9. CONTAMINANTS

The product adheres to E.C. Regulation 1881/2006 regarding contaminants.

10. PESTICIDES

The product adheres to E.C. Regulation 396/2005 regarding pesticides.

11. LABELLED

The products are packed with respect to C.E. 1169/2011.