

Nome: FORMSTAC

Denominazione di vendita: Staccante Spray per forme
(Versione preliminare)

Codice: R007.A1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni: Staccante per teglie, stampi, padelle per prodotti di pasticceria, panetteria, ecc.
Coadiuvante tecnologico ad uso professionale.

Caratteristiche: 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 - emulsionante: lecitina di girasole - gas propulsore: propano-n-butano-isobutano

Cross contamination: ASSENTE

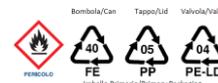
PACKAGING

Packaging: Bombola

Peso Netto: 400 ml

Condizioni di stoccaggio: Aerosol altamente infiammabile. Contenitore pressurizzato: può esplodere se riscaldato.
In caso di consultazione di un medico, tenere a disposizione il contenitore o l'etichetta del prodotto.
Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere lontano da fonti di calore, superfici riscaldate, scintille, fiamme e altre fonti di innesco. Vietato 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



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

Aspetto:	Spray oleoso
Colore:	Paglierino chiaro
Odore:	Inodore
Gusto/Aroma:	Insapore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	2500 ufc/g max
Lieviti:	100 ufc/g max
Muffe:	100 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	2216
	Kcal	539
Grassi: di cui acidi grassi saturi	g	60,0
	g	4,0
Carboidrati: di cui zuccheri	g	0,0
	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.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:	NO
Halal:	NO
Vegani*:	SI
Vegetariani**:	SI

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

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: 0 del: 14/05/2024

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

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: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

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.