

Spezifikation

1243230 S. Trennfettspray [Italienisch]



PRODOTTO:	SENNASTACCANTEANTIADERENTE	ART. NR: 1243230
DENOMINAZIONE LEGALE:	Distaccante anidro per stampi e teglie.	
IMBALLAGGIO:	500 ml barattolo (6 barattoli in cartone)	
INGREDIENTI:	Oli vegetali (colza, palma), gas propulsore (butano, propano, isobutano), grasso di cocco, estere die cera, emulsionante: lecitina	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: chiaro-giallo Consistenza: liquido Comportamento spruzzante: equamente, sottile strato Sapore: neutro	
USO:	Spray antiaderente di alta qualità. Separa sicuramente ogni tipo di impasto, dolce da forno e cake dalle forme di cottura. Lavora bene anche con impasti di alto contenuto di zucchero o uovo. Per uso universale in pasticceria, laboratorio e cucina. Anche per piastra, padella e pentola. E assolutamente neutro in sapore e non lascia strati sgradevoli sul prodotto finito. Grazie allo spray omogeneo e la viscosità ideale forma uno strato fine ed uniforme di antiaderente e risulta economico. Per uso professionale. Agitare vigorosamente per circa 20 secondi prima dell'uso! Distanza di vaporizzazione ottimale: 20–30cm. Migliori proprietà di vaporizzazione da 20 a 25 °C	
PERICOLO:	Aerosol altamente infiammabile. Contenitore pressurizzato: può esplodere se riscaldato. Proteggere dai raggi solari. Non esporre a temperature superiori a 50°C. Non vaporizzare su una fiamma libera o altra fonte di accensione. Non perforare né bruciare, neppure dopo l’uso. Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare soltanto all'aperto o in luogo ben ventilato. Smaltire il prodotto/recipiente ai sensi delle normative locali.	
DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene ingredienti quali richiedono la dichiarazione di qualsiasi contenuto di materia geneticamente modificata in conformità con il Regolamento (CE) N. 1829/2003 e 1830/2003.	

VALORI NUTRITIVI PER 100 GRAMMI

Grassi di cui saturi	100 17	g g	Proteine Carboidrati di cui zuccheri	0 0 0	g g g	Energia Sale	3697 899 0,02	kJoule kcal g
Adatto a dieta priva di glutine	Si ☒	No ☐	Adatto a dieta priva di lattosio	Si ☒	No ☐			
Vegano	Si ☒	No ☐	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si ☒	No ☐			

Spezifikation

1243230 S. Trennfettspray [Italienisch]



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (EU) Nr.1169/2011	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ¹⁾	☐	☒	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	☐	☒	
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	☐	☒	
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒	
Crostacei ³⁾ e prodotti a base di crostacei	☐	☒	
Soia ⁴⁾ e prodotti a base di soia	☐	☒	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	
Frutta a guscio e prodotti a base di Frutta a guscio ⁵⁾	☐	☒	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☒	
Senape e prodotti a base di senape	☐	☒	
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☒	
Anidride solforosa e solfiti ⁶⁾	☐	☒	
Lupino e prodotti a base di lupino	☐	☒	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	☐	☒	
¹⁾ cioè grano, segale, orzi, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati ²⁾ p.es. lattosio, lattalbumina ³⁾ gamberi, astice, gamberetti, molluschi ⁴⁾ p.es. soiaproteina, lecitina di soia, olio di soia		⁵⁾ Amigdalus communis L., p.es. nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illioniesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati ⁶⁾ in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura

Proteggere dai raggi solari e dalle temperature superiori ai 50°C.

Periodo di

Dicitura sull'imballaggio

preferibile consumo

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per latta	500 ml (= 0,41kg)		Ø 6,4 x A 23,7		9002043026543
per cartone	2,46 kg (lordo 3,06kg)	6 barattoli		1243230	9002043026567

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentari Austriaca LMSVG 2006 e le norme vigenti della EEC. I dati indicati sono valori tipici al momento di produzione. Moderate variazioni possono essere la conseguenza di materie prime naturali, processo o stagionamento. Tutte le indicazioni sono date secondo coscienza e a conoscenza attuale. Non liberanno il utilizzatore dalle proprie prove. Il lavoratore rimane responsabile di osservare regolativi, patenti e marchi di terzi. La qualità può essere modificata senza informazione.

INFORMAZIONI: e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at