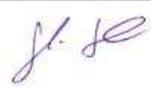


# Informazioni sul prodotto

## Analisi del prodotto

Nome del prodotto	<b>Dulstac Trennspray 500ml</b>		
Descrizione/impiego	Distaccante universale per l'intera gamma di panificazione e dolci, soprattutto per i prodotti che sono difficili da staccare. Utilizzabile per tutti i stampi per pane, stampi per dolci e vassoi.		
Definizione	Coadiuvanti tecnologici		
Dichiarazione	Non occorre alcuna dichiarazione (CE) n. 1169/2011		
Livello d'impiego/dosaggio	Il dosaggio dipende dal prodotto da staccare e dalla composizione dei materiali della teglia.		
Aspetto	Liquido Colore giallo		
Ingredienti	Oli vegetali (colza); addensante: cera di carnauba; emulsionante: lecitina (fiori di girasole) Propellente: propano, butano		
Dati chimici/fisici	Valore dello iodio [g di iodio/100 g]	ca. 113 g	
	Valore del perossido [meq O <sub>2</sub> /kg]	max. 5	
	Gravità specifica a 20°C [g/cm <sup>3</sup> ]	ca. 0,76	
	Viscosità mPas (20°C)	130 - 190	
Valore nutrizionale	Energia/100 g	3633 kJ/883,8 kcal	
	Grasso/lipidi	98,2	
	- acidi grassi saturi	6-9	
	- acidi grassi monoinsaturi	58-67	
	- acidi grassi polinsaturi	25-34	
	Proteine	0	
	Carboidrati	0,1	
	- di cui zucchero	0,0	
	Sodio	0	
	Fibre	0	
Microbiologia. Dati (§ 64 punto 1 LFGB)	Carica batterica totale	max.10 <sup>3</sup> cfu/g	
	Enterobacteriaceae	max.10 cfu/g	
	Muffe	max.100 cfu/g	
	Lieviti	max.100 cfu/g	
	Salmonella	assente in 25 g	
	E. coli	assente in 1 g	
Confezione	barattolo da 500 ml; 12 barattoli per cartone		
Stoccaggio	 <p><b>Pericolo</b>, aerosol estremamente infiammabile. Contenitore pressurizzato: potrebbe scoppiare se riscaldato. Tenere lontano dal calore/dalle scintille/dalle fiamme/dalle superfici che scottano. — Non fumare. Non spruzzare sulle fiamme né su altre fonti di accensione. Contenitore pressurizzato: non perforare né bruciare, neanche dopo l'uso. Proteggere dalla luce solare. Non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare fuori della portata dei bambini. (Osservare la scheda tecnica di sicurezza)</p>		
Durata di conservazione	24 mesi		
Certificati	ISO 22000:2005 reperibile in <a href="http://www.boyensbackservice.de">www.boyensbackservice.de</a>		
Origine	Fabbricato in Germania		
Nota	Abbiamo constatato il rispetto delle leggi, delle norme, dei regolamenti (incluse tutte le normative sui limiti delle emissioni) e delle raccomandazioni delle leggi tedesche e - se del caso - delle leggi sui generi alimentari della CE. Inoltre, il rispetto delle disposizioni delle leggi sui generi alimentari per l'imballo e il trasporto e la direttiva UE 76/211/CEE sui prodotti preconfezionati e della legge sulla verifica. Il prodotto è destinato esclusivamente alla lavorazione commerciale in panifici, pasticcerie e mense. I dati sono calcolati in conformità alla legge sui generi alimentari. Possono aver luogo fluttuazioni trattandosi di materia prima naturale.		

	<b>Esaminato e pubblicato</b>		<b>Data di pubblicazione</b>	<b>Firma:</b>
in:	19.10.2016		19.10.2016	
da:	Ing.(FH) <b>Guido Lotte</b> Tecnologo alimentare			
Versione:	01	<b>Sostituita</b>	-	