



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

■ Sans amidon de maïs, Sans ammonium quaternaire, Sans bisphenol A, Sans chlore, Sans EDTA, Sans parfums, Sans polyphosphates, Sans phtalates

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Spray de démoulage BIO

Descriptif produit : Protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage. Utilisation pour tous types de moules, sur plaques et tapis de cuisson. Composition exclusivement végétale, sans OGM et non ionisée. Colis de 12 aérosols

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.233 kg

Composition indicative	%
Matière grasse	92
huile de colza bio	98.4

Nous vous recommandons de consulter la fiche de données de sécurité du produit.

Pays de transformation : France [Département(s) : 01]

Produit biocide : Non

Spray de démoulage et cuisson BIO en aérosol 250 ml KING

Article : 273937

Agréé contact alimentaire : Oui

Conforme à la réglementation concernant les produits de nettoyage de surfaces destinés à être en contact avec les denrées alimentaires

Comestible : Non

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans amidon de maïs, Sans ammonium quaternaire, Sans bisphénol A, Sans chlore, Sans EDTA, Sans parfums, Sans polyphosphates, Sans phtalates

Labels : Bio AB, Bio

Bio AB : Oui

Taux de TVA : TVA normale - 20%

Code nomenclature douanière : 15179093 - Mélanges ou préparations culinaires utilisés pour le démoulage, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait <= 10%

Conseils d'utilisation

Avec rinçage : Non

Température d'utilisation : 20°C à 25°C

Conseil d'utilisation : USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL. Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal. Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine. En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude. Température de cuisson supportée : 220°C

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.233	0.375	1	Pièce unitaire			3441710230931
Colis	2.8	4.5	12	Pièce unitaire			13441710230938
Couche	67.104	0	288	Pièce unitaire	24		
Palette	403.2	648	1728	Pièce unitaire	144	1200x800x1632	
Pièce	0.233	0	1	Pièce unitaire			

Volume (litre) : 0.25