

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Mauri Spray

Identification produit

Code article:	309314
EAN code:	8717804093146 (aérosol) / 87178040931468 (carton)
Description:	AGENT DE GRAISSAGE ET DE DEMOULAGE
Application:	Agent de graissage et de démoulage en spray prêt à l'emploi destiné aux moules, filets et plaques de cuisson pour le pain la pâtisserie et la viennoiserie. Bien agiter l'aérosol avant chaque utilisation, graisser les supports en les vaporisant légèrement et uniformément à une distance de 25 cm environ. Procéder par de brèves pressions sans pulvérisations prolongées.
Dosage ^a :	Quantum satis - Quantité requise
Propriétés physiques:	Liquide huileux jaune – mousse jaune clair à l'application.
Réglementation :	<ul style="list-style-type: none"> Le Mauri Spray ne rentre pas dans la composition des produits finis en tant qu'ingrédient mais en tant qu'auxiliaire technologique. Autorise l'appellation « pur beurre » si le produit fini a lui-même l'appellation « pur beurre » ; compatible avec les fabrications de produits de boulangerie-pâtisserie bio. A usage professionnel uniquement, non destiné à la vente au détail au particulier.

Conditionnement

Emballage:	Carton de 12 aérosols de 600 ml
Volume/ poids:	Volume net : 600mL de produit actif par spray
DLUO:	15 mois à partir de la date de fabrication
Conditions de stockage :	En emballage fermé, dans un endroit sec et frais (max 20°C)

Ingrédients

Huile Végétale raffinée (colza) ; Emulsifiant : Lécithine de tournesol (E322) ; Agent d'enrobage : Cire de Carnauba (E903) ; Aromes ; Gaz propulseurs : butane (E943a), propane (E944) , isobutane (E943b).

Informations Nutritionnelles

		100 mL ^b	
Matières sèches:			
Matières grasses:	Animales:	-	
	Végétales:	100	
	Dont saturées:	7	
	Dont mono-insaturées:	62	
	Dont polyinsaturées:	30	
	Dont acides gras trans:	1	
Glucides:		0	
Fibres:		0	
Protéines:	Animales:	0	
	Végétales:	0	
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)		0	
Sodium (mg/100g):		0	
Energie		3700 kJ	900 kcal

Précautions d'emploi

^a Le dosage exacte dépend de l'application, la recette, la méthode et des conditions de travail. Pour cette raison, le dosage doit être déterminé par un test de panification.

^b Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Mauri Spray

Adresse: AB | Mauri Belgium -
Industriepark 2d - 9820
Merelbeke - Belgique
Téléphone: +32 (0)9 232 46 18
e-mail: info.be@abmauri.com
Internet: www.abmauri.be



Danger : SGH02 **Aérosol extrêmement inflammable.**

Réceptif sous pression: peut éclater sous l'effet de la chaleur.

Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Stocker dans un endroit bien ventilé. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C/ 122 °F.

Informations allergènes

Telles que définies dans l'Annexe II la réglementation européenne 1169/2011

Allergènes UE

1	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (ie: froment, seigle, orge, avoine, blé (épeautre et blé de khorasan compris) et leurs variétés hybrides)	1
2	Crustacés et produits à base de crustacés	1
3	Œufs et produits à base d'œufs	1
4	Poissons et produits à base de poissons	1
5	Arachides et produits à base d'arachides	1
6	Soja et produits à base de soja	-
7	Lait et produits laitiers contenant du lactose	-
8	Fruits à coque et produits dérivés (ie: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de para, pistaches, noix de macadamia et du queensland)	1
9	Céleri et produits à base de céleri	1
10	Moutarde et produits à base de moutarde	1
11	Graines de sésame et produits à base de sésame	1
12	Sulfites et dioxydes de soufre (E220-E228) > 10 mg/kg ou 10 mg/l	1
13	Lupin et produits à base de lupin	1
14	Mollusques et produits à base de mollusques	1

Autres ingrédients ou allergènes potentiellement préoccupants

Lactose	1
Cacao	1
Glutamate (E620 – E625)	1
Viande de poulet	1
Coriandre	1
Maïs	1
Légumineuses	1
Bœuf	1
Porc	1
Carotte	1

- + Le produit contient l'allergène de manière intentionnelle.
- Le produit ne contient pas l'allergène mais l'allergène peut être présent par contamination croisée.
- 1 Allergène non présent sur le site.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Mauri Spray

Non OGM / Informations OGM

Déclaration d'ingrédients génétiquement modifiés:

AB Mauri France s.a.s. a pris acte des règlements publiés au journal officiel de la communauté européenne:

1. REGLEMENT N° 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
2. REGLEMENT N° 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et la directive d'amendement 2001/18/CE

Et leurs conséquences.

Concernant le produit mentionné dans cette fiche technique, nous pouvons vous informer que conformément à la législation:

- Il contient moins de 0.9% de matières premières OGM provenant d'OGM autorisés et moins de 0.5% de matières premières OGM non autorisées qui ont reçu un avis favorable;
- Il peut contenir des enzymes (cf. liste d'ingrédients) issues de source OGM, mais cette matière première est exempte de déclaration selon la réglementation OGM mentionnée ci-dessus^{1,2};
- Tous les autres ingrédients sont issus de matières premières conventionnelles;
- Le produit fini de l'utilisateur (du produit tel qu'il est mentionné dans cette fiche technique) n'est pas soumis à la réglementation sur l'étiquetage.

