



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 1 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Rimbau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGENTE DESMOLDEANTE 600mL**

Edición: 01

Código: 14-1950

Fecha:
24/01/2017

PRODUCTO

AGENTE DESMOLDEANTE 600mL

Agente desmoldeador a base de aceites vegetales, acondicionado en un *spray* vaporizador

CÓDIGO DE PRODUCTO	PRESENTACIÓN
14-1950	Pote de <i>spray</i> de 600mL (caja de 12 unidades)

PRODUCT

DEMOULDING AGENT 600 mL

Desmoulding agent, based on vegetal oils, conditions in a vaporizer spray

REFERENCE PRODUCT	PRESENTATION
14-1950	<i>Spray 600mL (box with 12 units)</i>

INGREDIENTES

Aceite vegetal (colza), cera vegetal (carnauba), emulgente: lecitina de **soja** (E322), aceite de coco hidrogenado, antioxidante: extracto rico en tocoferoles, gas propulsor: propano (E944), butano (E943a), isobutano (E943b)

INGREDIENTS

*Vegetal oil (rape), vegetal waxes, emulsifier: **soy lecitin** (E322), coconut hydrogenated oil, antioxidant: extract rich in tocopherols, propelling gas: propane (E944), butane (E943a), isobutane (E943b)*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: café
- Aspecto: líquido
- Olor: café intenso
- Textura: fluido

GENERAL FEATURES

- *Color: coffe*
- *Appearance: liquid*
- *Odour: intense coffe*
- *Texture: fluid*

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES

Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 2 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Rimbau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGENTE DESMOLDEANTE 600mL**

Edición: 01

Código: 14-1950

Fecha:
24/01/2017

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Flora total anaerobia (30°C)/ <i>Total plate count</i>	<1000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<100 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<100 ufc/g
Coliformes	<10 ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	898 kcal/ 3753,64kJ
Grasas	69,86
-De las cuales saturadas	4,83g
-Ácidos grasos monoinsaturados	42,98g
-Ácidos grasos poliinsaturados	20,6g
-Ácidos grasos trans	<0,7g
Hidratos de carbono	0,07g
-De los cuales azúcares	<0,07g
Proteínas	<0,007g
Sal	<0,5g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g

Energy	898 kcal/ 3753,64kJ
Fats	69,86
-Of which saturated	4,83g
-Monoinsaturated fatty acids	42,98g
-Poliinsaturated fatty acids	20,6g
-Trans fatty acids	<0,7g
Carbohydrates	0,07g
-Of which sugars	<0,07g
Proteínas	<0,007g
Sal	<0,5g

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC Chef C.J.I, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AGENTE DESMOLDEANTE 600mL	Edición: 01
	Código: 14-1950	Fecha: 24/01/2017

It does not to be labeled as genetically modified food.

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

24 meses

SHELF LIFE

24 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco. Proteger de la luz directa del sol y no exponer a una temperatura de más de 50°C

STORAGE CONDITIONS

Store in a cool place (not above 50°C). protect from direct sunlight.

MODO DE EMPLEO

Agitar antes de usar
Pulverizar a 30-40cm para aplicar un film uniforme en las superficies (placas y moldes)
Usar a temperatura ambiente (entre 20-30°C), y en un lugar aireado
Consejo de uso: el *spray* desmoldeador es un auxiliar tecnológico, no está considerado como un constituyente de un producto alimenticio y no debe constar en la lista de productos acabados
Información de seguridad: Recipiente bajo presión. No perforar o quemar incluso tras el uso. No vaporizar hacia una llama o cuerpo incandescente. No fumar. Conservar fuera del alcance de los niños

HOW TO USE

Shake before using
Pulverize at 30-40 cm to apply a uniform film in the surfaces (moulds and plates)
Use at room temperature (20-30°C), and in an airy place
Use advices: *demoulding spray is a technologic spray, and it is not considered as an ingredient of the final product, so it does not have to appear in the list of ingredients.*
Security information: *Under pressure container. Do not perforate nor burn even after use. Do not vaporize to a flame or incandescent body. Do not smoke. Keep away from children*

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 4 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGENTE DESMOLDEANTE 600mL**

Edición: 01

Código: 14-1950

Fecha:
24/01/2017

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	Si	Lecitina		No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 5 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **AGENTE DESMOLDEANTE 600mL**

Edición: 01

Código: 14-1950

Fecha:
24/01/2017

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	Yes	<i>lecitin</i>		No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		