

Ficha Técnica



Nome Carlex Spray
Descrição Desmoldante em spray à base de óleo vegetal para formas e tabuleiros de pasteleria.
Cód. EAN 8712937513813

Ingredientes
Óleo vegetal (colza), gás propulsor (propano, butano), e emulsionante E322.

Método de Aplicação
Agitar bem antes de usar.
Distância de pulverização 20 - 30 cm para aplicação de um filme uniforme.

Parâmetros Nutricionais

Valores Médios por 100g:

Energia:	3617 kJ / 865 kcal
Lípidos:	98 g
dos quais saturados:	8,6 g
Hidratos de carbono:	0,1 g
dos quais açúcares:	0,1 g
Proteína:	0,0 g
Sal:	0,00 g

Parâmetros Físico-Químicos

Viscosidade:	75 - 95 mPa.s (25° C)
Índice de Iodo:	± 110
Índice Peróxidos:	máx. 5
Peso específico:	794 kg/m ³ (20° C)

Parâmetros Microbiológicos

	Limite de Rejeição:
Microorganismos totais:	10.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	100 ufc/g
Staphylococcus aureus:	100 ufc/g
Bacillus cereus	1.000 ufc/g
Salmonella:	ausência em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausência em 25 g
Bolores:	100 ufc/g
Leveduras:	100 ufc/g

Informação sobre Alergêneos

Ausência de alergêneos via formulação.
Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Glúten, Soja e Leite.

Validade

18 meses após data de fabrico (ver embalagem).

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Apresentação

Caixa com 6 un x 600 ml = 3,6 Litros.
