

FINATUROL D



Ausiliario tecnologico alimentare

Olio vegetale ad alte prestazioni per macchine spezzatrici e tranciatrici di pasta nella panificazione industriale.

UTILIZZO

Panetteria

Tranciatura e spezzatura della pasta da pane

- **FINATUROL D** è stato sviluppato per assicurare elevate prestazioni nella lubrificazione delle macchine spezzatrici e tranciatrici utilizzate nella panificazione e per assicurare la massima protezione contro l'usura dei coltelli con un consumo ridotto di lubrificante.
- **FINATUROL D** è stato studiato per evitare l'incollaggio e la formazione di sostanze gommose sulla superficie dei coltelli.

SPECIFICHE

Utilizzabile per il contatto alimentare diretto

**Ausiliario tecnologico alimentare
Approvato dalla DGCCRF**

Registrato NSF



**Conforme alla legislazione Europea
Esente da OGM
Esente da allergeni**

- **FINATUROL D** è un olio al 100% vegetale, garantito esente da OGM e senza sostanze di origine animale. E' costituito da una miscela di oli vegetali ed additivi alimentari inclusi nella lista positiva della direttiva Europea 95/2/CE.
- La composizione è conforme alla legislazione relativa agli ausiliari tecnologici alimentari. Utilizzo soggetto alle legislazioni locali attualmente in vigore.
- **FINATUROL D** è stato approvato dalla DGCCRF (Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence, et de la Repression des Fraudes) Francese come ausiliario tecnologico alimentare per panetteria.
- La sua composizione è conforme alla legislazione Americana relativa al contatto diretto alimentare secondo la norma FDA, 21 CFR 182-184. **FINATUROL D** è registrato NSF-3H.
- **FINATUROL D** è conforme ai regolamenti 1829 e 1830/2003/CE relativi agli organismi geneticamente modificati (non è etichettabile)
- **FINATUROL D** è privo di ingredienti alimentari allergenici in accordo alla direttiva 2007/68/CE che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE.

VANTAGGI

Riduzione dei costi di manutenzione

Riduzione dei consumi e protezione degli utensili per il taglio

Lascia inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto finito

- **FINATUROL D** possiede una eccezionale resistenza all'ossidazione che riduce notevolmente la formazione di depositi sui coltelli, facilitando e rendendo meno frequenti gli interventi per la loro pulizia.
- **FINATUROL D** possiede un naturale "potere lubrificante" che consente una sensibile riduzione dei consumi rispetto agli oli minerali CODEX, aumentando nel contempo la durata in servizio degli utensili di taglio.
- Per la specificità della sua formulazione, **FINATUROL D** non altera nè il gusto nè l'odore del prodotto finito.

**TOTAL LUBRIFIANTS
Industria & Specialità**

24 luglio 2009 (annulla e sostituisce la versione del 19-04-2005)

FINATUROL D

1/2

Se utilizzato secondo le ns raccomandazioni e per l'impiego a cui è destinato, questo lubrificante non presenta rischi particolari per l'applicatore.

La scheda di sicurezza conforme alla legislazione Europea in materia è disponibile sul sito www.quickds.com come pure tramite il ns personale di vendita.





TOTAL

CARATTERISTICHE TIPICHE	METODO	UNITA'	FINATUROL D
Aspetto	visivo	-	Limpido
Colore	visivo	-	Giallo chiaro
Viscosità a 40°C	NF EN ISO 3104	mm ² /s	35
Densità a 15°C	NF EN ISO 12185	kg/m ³	919
Numero di neutralizzazione	NF ISO 6618	mgKOH/g	0,2
Numero di saponificazione	NF ISO 3657	mgKOH/g	166
Punto di infiammabilità (V.A.)	NF EN 22592	°C	310

Le caratteristiche indicate sono fornite a titolo indicativo e rappresentano dei valori tipici.

Precauzioni d'impiego :

- Immagazzinare al riparo da raggi UV diretti e ad una temperatura compresa tra 0°C e 30°C.
- Periodo di conservazione: 9 mesi.

TOTAL LUBRIFIANTS

Industria & Specialità

24 luglio 2009 (annulla e sostituisce la versione del 19-04-2005)

FINATUROL D

2/2

Se utilizzato secondo le ns raccomandazioni e per l'impiego a cui è destinato, questo lubrificante non presenta rischi particolari per l'applicatore.

La scheda di sicurezza conforme alla legislazione Europea in materia è disponibile sul sito www.quickds.com come pure tramite il ns personale di vendita.

