

FINATUROL HT



Ausiliario tecnologico alimentare



Olio distaccante alimentare, a base di Oli e Cere vegetali, per elevate temperature d'impiego.

UTILIZZO

Distaccante alimentare per alte temperature

Pasticceria e Panetteria

- **FINATUROL HT** è un olio vegetale distaccante. Può essere utilizzato per difficili operazioni di distacco su stampi e piastre di cottura dopo il passaggio nel forno.
- **FINATUROL HT** garantisce una ottima sformatura di tutti i prodotti di pasticceria e di panetteria senza alterare il gusto e l'odore del prodotto finito anche se a lunga durata di conservazione.
- La stabilità del film lubrificante durante la fase di cottura garantisce una notevole facilità di distacco evitando nel contempo sgraditi fenomeni di incollaggio.

SPECIFICHE

Utilizzabile per il contatto diretto con l'alimento

Ausiliario Tecnologico Alimentare

Conforme US FDA

Conforme alla legislazione europea:
assenza di OGM
Assenza di allergenici

- **FINATUROL HT** è un prodotto vegetale al 100% garantito privo di OGM e senza componenti di origine animale. E' costituito da una miscela di oli e cere vegetali e di additivi alimentari inclusi nella lista recepita dalla Direttiva 95/2/CE.
- Composizione conforme alla legislazione relativa agli Ausiliari Tecnologici Alimentari. Utilizzo soggetto alle legislazioni locali attualmente in vigore.
- Composizione conforme alla legislazione Statunitense relativa al contatto diretto con gli alimenti secondo la norma FDA, 21 CFR 182-184. **FINATUROL HT** è registrato **NSF-3H** ("release agent")
- Conformità alle Direttive 1829 & 1830/2003/CE relative all'etichettatura di prodotti OGM (il prodotto è "OGM free").
- **FINATUROL HT** è esente da allergeni alimentari in accordo con le direttive 2000/13/CE & 2003/89/CE

VANTAGGI

Riduzione dei costi di manutenzione e protezione dei rivestimenti degli stampi

Riduzione dei consumi

Odore e gusto neutri a contatto del prodotto finito

Facile applicazione

- L'eccellente resistenza all'ossidazione del **FINATUROL HT**, riducendo la formazione dei depositi sugli stampi e sulle piastre di cottura, permette di rendere meno frequenti gli interventi per la loro pulizia. Maggior durata in servizio del rivestimento anti-aderente.
- **FINATUROL HT** consente una notevole riduzione dei consumi rispetto agli agenti distaccanti convenzionali (oli vegetali o oli bianchi CODEX).
- Grazie alla sua specifica formulazione, **FINATUROL HT** non altera né il gusto né l'odore del prodotto finito.
- **FINATUROL HT** si presenta come un fluido omogeneo e non necessita di alcun pre-riscaldamento prima dell'impiego. La sua viscosità ne permette una facile applicazione.

CARATTERISTICHE TIPICHE	METODO	UNITA'	FINATUROL HT
Aspetto / Colore	visivo		Paglierino, dispersione fine ed omogenea
Densità a 20°C	NF EN ISO 12185	kg/m ³	930
Viscosità cinematica a 40°C	NF EN ISO 3104	cSt	85

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

Precauzioni d'impiego :

Immagazzinare al riparo della luce diretta e ad una temperatura ambiente compresa tra 0 e 30 °C.

Periodo di conservazione : 9 mesi.

TOTAL LUBRIFICANTI
Industria & Specialità

Ed. 14-09-2007 (annulla e sostituisce versione 28-09-2006)

FINATUROL HT

1/1

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

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

