

## SPECIFICA TECNICA “STAC SPRAY”

Pag. 1 di 3

### DENOMINAZIONE / PAESE DI ORIGINE

Coadiuvante tecnologico di grado alimentare, olio distaccante fluido multipiego per gli stampi dei prodotti dolciari/ Italia

### COMPOSIZIONE

Oli vegetali raffinati non idrogenati (origine colza) - Addensante: cere vegetali - Emulsionante: E 322 (Lecitina di girasole) – Propellenti: E 943a, E 943b, E 944.

### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER RIEMPIMENTO BOMBOLETTE:**

Rilasciata da regione Lombardia e ASL di Cremona.

*Fascicolo n° 60/2015, Prot. 20007/15 del 28.04/2015, riconoscimento n° 6/2015.*

*Regolamenti compiuti ed applicati: ex CE 852/2004, CE 1129/2011, CE 1169/2011*

### CARATTERISTICHE GENERALI

Liquido oleoso a bassa viscosità, anidro con proprietà adesive, di colore giallo opaco.

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

• Viscosità mPas (a 20 °C)	90	-	100
• Indice di Iodio	100	-	120
• Indice Perossido		<	5
• Peso specifico Kg/dm <sup>3</sup>			0,920
• Punto di fumo °C	circa		230
• Indice Saponificazione	185	-	200
• Indice di Rifrazione (a 20 °C)	1,4765	-	1,4775

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• Carica batterica totale	ufc / g 1000 max
• Coliformi totali	ufc / g 100 max
• E. coli	ufc / g 10 max
• Salmonella	ufc / g assenti
• Lieviti e muffe	ufc / g 100 max

### IMPIEGO

Agitare bene prime dell'uso. Applicare in strato sottile e regolare. Distanza 20-30 cm.

Prima di ungere su padelle o piani di appoggio è indispensabile sgrassare a fondo gli stessi.

Temperatura ottimale di utilizzo circa 25°C.

0030284.0118



**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy  
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777  
[http:// www.sacaitalia.it](http://www.sacaitalia.it) e mail:[saca@sacaitalia.it](mailto:saca@sacaitalia.it)

## SPECIFICA TECNICA STAC SPRAY”

Pag. 2 di 3

### IMBALLAGGIO

Bombolette in acciaio da 500 ml netto, confezionata in cartoni da 12pz.ciascuno.  
Pallettizzazione su bancali EUR 80 x 120.

### CONSERVAZIONE

Se mantenuto in luogo fresco ed asciutto (R.H. max 65%- temp. 15-25°C) al riparo dalla luce, il prodotto ha una validità di 24 mesi dalla data di produzione.

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Reg. CE n° 1829 - 1830 /2003)

Il prodotto NON CONTIENE materie prime, additivi, aromi di derivazione GMO.

### ALLERGENI (Regolamento CE n° 1169/2011)

ALLERGENI	Presenza nel prodotto fornito SI / NO	Sostanza presente	Carry over e/o cross contamination SI / NO	Sostanza presente
Cereali contenenti glutine (es. frumento, segale, orzo, avena, farro, grano "kamut"e loro derivati)	NO		NO	
Uova e prodotti derivati	NO		NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO		NO	
Pesce e prodotti derivati	NO		NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di soia e prodotti derivati	NO		*SI	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO		NO	
Noci e prodotti derivati (1)	NO		NO	
Sedano e prodotti derivati	NO		NO	
Senape e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO		NO	
Anidride solforosa e solfito (>10 ppm o 10 mg/litro espressi in SO <sub>2</sub> )	NO	max ppm	NO	max ppm
Lupino	NO		NO	
Frutti di mare e molluschi	NO		NO	

1) Noci, es: Mandorla (*Amygdalus communis* L.), Nocciola (*Corylus avellana*), Noce (*Juglans regia*), Anacardio (*Anacardium occidentale*), Noce americana (*Carya illinoensis* (Wangenh) K . Koch), Noce brasiliana (*Bertholletia excelsa*), Pistacchio (*Pistacia vera*), Noce di Macadamia e Noce di Queensland (*Macadamia ternifolia*)

\* Confezionato in uno Stabilimento che utilizza soia

0030284.0118



**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy  
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777  
http:// www.sacaitalia.it e mail:saca@sacaitalia.it

## SPECIFICA TECNICA “STAC SPRAY”

Pag. 3 di 3

Composizione Nutrizionale Prodotti	
Prodotto:	<b>Stac Spray</b>
	<b>Grammi sul tal quale</b>
Grassi totali	98,36 *
— saturi	7,66 *
— monoinsaturi	63,59 *
— polinsaturi	27,22 *
— trans	1,16 *
Proteine	0,00 *
Carboidrati	0,08 *
— zuccheri	0,00 *
— polioli	0,00 *
— amido	0,00 *
Alcol	0,00 *
Fibre	1,42 *
Sale (sodio/0,3934)	0,00 *
Sodio	0,00
Ceneri	0,02 *
Umidità	0,13
<b>Totale</b>	<b>100,00</b>
<b>Kcal</b>	<b>869,42 *</b>
1 kcal = 4,1868 kJ	
<b>Kj</b>	<b>3640,1 *</b>
<b>Valori calcolati a partire dalla composizione delle materie prime</b>	

Le informazioni contenute in questo documento si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze e devono essere considerate solo come indicazioni per l'utilizzo. L'utilizzatore professionale, cui il prodotto è destinato, è tenuto ad utilizzarlo previa validazione, sotto la propria responsabilità e secondo buona prassi. Il fornitore non è responsabile dell'uso improprio o illegale del prodotto. E' necessario rispettare tutte le leggi locali ed i regolamenti applicabili. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati per accettazione da entrambe le parti, Saca spa si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

Firma approvazione A.Q. SACA :

*Gambino Bernardino*

N° doc.: 0030284.0118

Data emissione: 03/01/2018



**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy  
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777  
[http:// www.sacaitalia.it](http://www.sacaitalia.it) e mail:[saca@sacaitalia.it](mailto:saca@sacaitalia.it)