



## FICHES TECHNIQUE

Société MALCOS

Adresse : 76 rue du gros murger

78600 MAISONS-LAFFITTE

Tel : 01 34 93 01 10

### A. DESCRIPTION PRODUIT

#### 1. Produit

#### 2. FABRIQUE EN FRANCE

| Dénomination commerciale  |   |
|---------------------------|---|
| GRAISS'VIT IDEAL BIDON 5L |   |
| Code article fournisseur  | Dénomination légale de vente              |
|                           | Agent de démoulage pour plaques et moules |



#### 3. Utilisation du produit

GRAISS'VIT IDEAL' est un agent de démoulage pour plaques et moules de cuisson constitué d'huile végétale de haute qualité, il est destiné aux utilisateurs professionnels.

#### 4. Composition du produit

Ingrédients : Huile de colza, émulsifiant : lécithine de TOURNESOL ou COLZA

#### 4. Caractéristiques organoleptiques

| Goût   | Odeur  | Couleur   | Texture |
|--------|--------|-----------|---------|
| Neutre | Neutre | Brun pâle | Liquide |

#### 5. Composition nutritionnelle

| Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100 g) |                             |
|--|-----------------------------|
| Valeur énergétique (kJ) : 3469               | Lipides (g) : 93,8          |
| Valeur énergétique (kcal) : 844              | dont :                      |
| Protéines (g) : 0                            | Mono insaturés (g) : 53,59  |
| Glucides (g) : 0                             | Polyinsaturés (g) : 28,7    |
| dont sucres (g) : 0                          | Saturés (g) : 7,3           |
| Fibres alimentaires (g) : 0                  | Acide gras trans (g) : 0,38 |
|  | Sodium (g) : 0              |

## 6. Application

Bien agiter le bidon avant utilisation. Peut être adapté à l'utilisation au pistolet.  
Filtration de 0.003 ml et 0.001 ml à chaque pompe.

## 7. Logistique

| Caractéristiques Produit (dimensions extérieures en mm)  |                        |              |           |
|--|------------------------|--------------|-----------|
| Emballage :  | Bidon en plastique PET |              |           |
| Poids net (kg) :   | 4,585                  | Longueur :   | 185       |
| Poids brut (kg) :  | 4,865                  | Largeur :    | 130       |
| Code EAN 13 :  | /                      | Hauteur :    | 300       |
| Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)    |                        |              |           |
| Nb de produits par colis :                               | 4                      | Longueur :   | 380       |
| Poids net (kg) :   | 18,34                  | Largeur :    | 270       |
| Poids brut (kg) :  | 19,820                 | Hauteur :    | 295       |
| Code ITF :   | /                      |              |           |
| Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm) |                        |              |           |
| Nb colis/palette :                                       | 36                     | Longueur :   | 800       |
| Nb colis/couche :  | 9                      | Largeur :    | 1200      |
| Nb couches/palette :                                     | 4                      | Hauteur :    | 1800      |
| Poids net (kg) :   | 713,52                 | Type palette | Euro bois |
| Poids brut (kg) :  | 743,52                 |              |           |

## 8. Conditions de conservation

| Durée de vie (DLUO) | Durée de vie après ouverture                      | Conditions de conservation   | Température de conservation   | Température de transport |
|---------------------|---|--|---|--------------------------|
| 8 mois              | Fin DLUO si conditions de conservation respectées | Conserver dans un endroit sec, dépoussiéré et à l'abri de la lumière | De préférence à température ambiante entre 20°C et 30 °C (en dessous de 15°, le produit est figé) | De préférence max +20°C  |

## B. CARACTERISTIQUES PRODUIT

### 1. Microbiologie

| Critère                | Valeur          |
|------------------------|-----------------|
| Coliformes             | 10 UFC / g max  |
| Levures                | 100 UFC / g max |
| Moisissures            | 100 UFC / g max |
| Salmonelles            | absence / 25g   |
| Listeria monocytogenes | absence / 25g   |
| E.Coli                 | absence / 25g   |

### 2. Physico-chimie

| Critère  | Valeur                  |
|--|-------------------------|
| Acidité : F.F.A. (ac. Oléique-282) (à l'emballage) | ≤ 0,1%                  |
| Indice de peroxyde à l'emballage                   | ≤ 2 meq O2/kg           |
| Humidité   | 6.24 (+/- 0.09) g/100 g |
| Densité  | 0,91 Kg/L               |

### 3. Allergènes

| Allergènes majeurs   | Présence intentionnelle dans produit |                       | Contamination croisée |  |  |                             |
|--|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--|--|-----------------------------|
|  | Oui / Non                            | Ingrédients concernés | Oui / Non             | Provenant de la ligne de production? Oui/ Non? | Provenant du site de production? Oui/ Non? | Moyen de maîtrise? Oui/Non? |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |
| Crustacés et produits à base de crustacés  | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |
| Œufs et produits à base d'œufs   | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |
| Poissons et produits à base de poissons  | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |
| Arachides et produits à base d'arachides   | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |
| Soja et produits à base de soja  | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |
| Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)  | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |
| Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pékan, noix   | Non                                  |                       | Non                   | /  | /  | /                           |

|   |     |  |     |   |   |   |
|---|-----|--|-----|---|---|---|
| de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)         |     |  |     |   |   |   |
| Céleri et produits à base de céleri   | Non |  | Non | / | / | / |
| Moutarde et produits à base de moutarde   | Non |  | Non | / | / | / |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                                     | Non |  | Non | / | / | / |
| Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2 | Non |  | Non | / | / | / |
| Lupin et produits à base de lupin   | Non |  | Non | / | / | / |
| Mollusques et produits à base de mollusques   | Non |  | Non | / | / | / |

**Allergènes mineurs :**

|                                |     |  |     |   |   |   |
|--------------------------------|-----|--|-----|---|---|---|
| Saccharose                     | Non |  | Non | / | / | / |
| Bœuf                           | Non |  | Non | / | / | / |
| Porc                           | Non |  | Non | / | / | / |
| Poulet                         | Non |  | Non | / | / | / |
| Fructose                       | Non |  | Non | / | / | / |
| Maïs                           | Non |  | Non | / | / | / |
| Cacao                          | Non |  | Non | / | / | / |
| Levures                        | Non |  | Non | / | / | / |
| Légumineuses                   | Non |  | Non | / | / | / |
| Glutamates                     | Non |  | Non | / | / | / |
| BHA / BHT (E320–E321)          | Non |  | Non | / | / | / |
| Acide benzoïque (E210 => E213) | Non |  | Non | / | / | / |
| Parabens (E214 => E219)        | Non |  | Non | / | / | / |
| Tartrazine (E102)              | Non |  | Non | / | / | / |
| Jaune orangé (E110)            | Non |  | Non | / | / | / |
| Azorubine (E122)               | Non |  | Non | / | / | / |
| Amarante (E123)                | Non |  | Non | / | / | / |
| Rouge Cochenille (E124)        | Non |  | Non | / | / | / |
| Acide sorbique (E200 => E203)  | Non |  | Non | / | / | / |
| Cannelle                       | Non |  | Non | / | / | / |
| Vanilline                      | Non |  | Non | / | / | / |
| Coriandre                      | Non |  | Non | / | / | / |
| Ombellifères                   | Non |  | Non | / | / | / |

#### 4. Régimes alimentaires

| Le produit | Oui / Non |
|------------|-----------|
| Casher     | Non       |
| Hallal     | Non       |

| Le produit convient aux   | Oui / Non |
|---|-----------|
| Ovo-lacto végétariens (ne consomment pas de viande, de poisson) | Oui       |
| Végétaliens (ne consomment que des produits végétaux)           | Oui       |
| Célics : intolérants au gluten                                  | Oui       |
| Allergiques au noix   | Oui       |
| Intolérants au lactose  | Oui       |

## **5. Attestations**

### **Statut non OGM**

Ce produit ne doit pas être étiqueté suivant le Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le Règlement (CE) No 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

### **Non ionisation**

La société MALCOS atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique ne subit aucun traitement d'ionisation ou d'irradiation conformément à la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

### **Contaminants**

La société MALCOS atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

### **Pesticides**

La société MALCOS atteste que le produit mentionné dans cette fiche technique est conforme au règlement CE 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la Directive 91/414/CEE du Conseil.

### **Alimentarité emballage primaire**

La société MALCOS atteste que l'emballage primaire utilisé pour le conditionnement de l'article mentionné dans cette fiche technique est conforme au Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CE – Article16.