

FINATUROL D

Auxiliar tecnológico vegetal para divisoras de masa y máquinas de corte de pan



DESCRIPCIÓN

Aceite lubricante vegetal de grado alimenticio NSF-H3 y de altas prestaciones para cuchillas divisoras y cortadoras de pastas en panaderías industriales.

Ventajas:

FINATUROL D posee una resistencia a la oxidación excepcional que permite reducir la formación de depósitos sobre las cuchillas y que disminuye en la práctica la frecuencia de limpieza.

FINATUROL D gracias a su fórmula específica, no altera el sabor ni el olor del producto acabado.

Excelente poder mojante y cubriente y gran capacidad de pulverizado, facilitando la lubricación y reduciendo el consumo.

Especificaciones:

Especial contacto directo – Agencia de Seguridad Alimentaria Francesa – Registrado NSF H3 – Conforme a los reglamentos CE – Libre de OGM.

- FINATUROL D es un producto 100% vegetal, libre de OGM (organismos genéticamente modificados) y sin compuestos de origen animal.
- FINATUROL D está constituido por una mezcla de aceites vegetales de girasol y de aditivos alimentarios incluidos en la lista positiva de la directiva CE/95/2. Composición conforme a la legislación relativa a los auxiliares tecnológicos alimentarios. Su utilización está sometida a la legislación local en vigor.
- FINATUROL D está aprobado por la DGCCRF (Dirección general de consumo y de la competencia, y de la represión del fraude) como auxiliar tecnológico alimentario para las empresas panificadoras. La cantidad máxima residual autorizada es de 3 g por Kg de pasta.
- Composición conforme a la legislación americana relativa al contacto directo alimentario FDA, 21 CFR 182-184.
- Composición conforme a 1829&1830/2003/EC (GMO), no sujeto a etiquetado y 2000/13/EC & 2003/89/EC, libre de alérgenos.

CAMPOS DE APLICACIÓN

Rev-3 - 00002026-02-23



KLINER
PROFESIONAL



Tel. 945 29 20 10 • info@klinerprofesional.com

Empresa certificada según ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001 por LRQA

Industria Agroalimentaria. FINATUROL D es utilizado como agente lubricante de altas prestaciones sobre las cuchillas divisoras y cortadoras de pastas en panaderías industriales e industrias relacionadas. Reduce el desgaste de las cuchillas y el consumo de aceite en un 30% aproximadamente frente a los aceites blancos o aceites vegetales comunes.

MÉTODOS E INSTRUCCIONES DE USO

Aplicar puro.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: líquido amarillo límpido

Densidad a 15 °C (UNE-EN ISO 12185): 919 kg/m³

Viscosidad a 40 °C (UNE-EN ISO 3104): 35 mm²/s

Índice acidez (DIN ISO 6618): 0,2 mg KOH/g

Punto de inflamación (ASTM D 91): 310 °C

MODALIDAD DE SUMINISTRO

Envases: 25 y 220 litros

Contenedor: 1000 litros

Rev-3 - 00002026-02-23



KLINER
PROFESIONAL



BIOKEN
soluciones ecológicas



Tel. 945 29 20 10 • info@klinerprofesional.com

Empresa certificada según ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001 por LRQA