

GRAISSE BLANCHE

FONCTIONNALITE

Graisse blanche quasi transparente, non tachante, pour contact alimentaire.

- **Graisse Blanche** est sans savon, sans point de fusion,
- Elle est et formulée exclusivement à partir de matières premières sélectionnées pour leur absence totale de toxicité.

Labels et Agréments

- Homologation NSF catégorie H1
- Graisse contenant des huiles conformes au codex français et des additifs inertes figurant dans la liste des produits pour l'entretien du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 27.10.75 - J.O. du 30.11.75).
- Conforme aux listes positives françaises en vigueur : Attestation C.L.P.
- Graisse formulée avec des composants conformes à la liste des Matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine (brochure n° 1227 du J.O.).

Caractéristiques techniques

Spécifications	Caractéristiques
Texture	Filante très adhérente
Goût	Sans
Odeur	Sans
Densité	0,90
Consistance	2 NLGI
Point de goutte	Sans
Tenue à la température	-20°C à +180 °C
Stabilité	Graisse parfaitement inerte, stable à l'oxydation, ne jaunit pas et ne rancit pas

Mise en œuvre

Préparation

- Eliminer, grâce à un nettoyage très soigneux toute trace de graisse ancienne qui risquerait de polluer la GRAISSE BLANCHE

Mode d'emploi

- Appliquer le produit

Nettoyage du matériel

- Dégraissants solvantés ou aqueux,
- White Spirit, acétone, ...

Précautions d'emploi

La Fiche de données de sécurité est disponible par Internet sur www.quickfds.com ou sur <http://www.geb.fr/fiches.php>

Stockage

Stocker à une température comprise entre -5°C et +40°C.

La date d'expiration notée sur l'emballage est mesurée sur produit non entamé, conservé à 20°C dans des conditions normales d'hygrométrie.

Observations

Refermer le conditionnement après utilisation pour éviter toute pollution

Les informations présentes sur cette fiche technique sont données de bonne foi et sont les résultats des mesures effectuées dans notre laboratoire. Etant donné le nombre de matériaux, les différences de qualité et la diversité des méthodes de travail, nous vous recommandons d'effectuer des essais préalables dans les conditions effectives d'emploi.

Ce présent document peut être modifié en fonction des évolutions des produits ou de l'état de nos connaissances sans préavis aussi nous vous recommandons de vérifier sur <http://www.geb.fr/fiches.php>, que vous êtes en possession de la dernière version.