

道达尔 蔬菜基食品级脱模油 (FINATUROL) HT



食品级高温 蔬菜脱模油

应用

适合高温生产工况的
食品级脱模油；
适用于烘焙和糕点
生产

- FINATUROL HT 是蔬菜脱模油，适用于产品从苛刻高温烤炉出来后
的脱模处理。各种形状均适用
- FINATUROL HT 承诺对于所有的烘焙产品和糕点都有非常完美的脱
模效果，可以完美保留产品的口感和香味，即使产品要求有非常长的
货架期
- 在烘焙过程中，FINATUROL HT 可以非常好的保持油膜的存在，以
确保非常好的脱模效果，以及防止最终产品的粘连

存储

食品生产助剂特别为
和食品直接接触的生
产工况设计
NSF 3H 认证



Nonfood Compounds
Program Listed HT

符合欧盟法规：
- 不含转基因
- 不含过敏源

- FINATUROL HT 是 100% 的蔬菜油产品，我们确保不含任何转基因成
分，和任何的动物性成分。FINATUROL HT 产品包括蔬菜油，和食品
添加剂和符合欧盟添加剂法规 95/2/CE 的食品添加剂。
- FINATUROL HT 符合食品助剂的国际法规。具体的应用，需遵守各国
和当地的法规
- 符合美国 FDA 有关直接和食品接触的法规 21 CFR 172-182-184
- FINATUROL HT 已通过 NSF 3H 的认证（脱模剂）
- FINATUROL HT 符合 1829 & 1830/2003/EC 的关于包装标注 GMO 法
规（不含 GMO）
- FINATUROL HT 不含任何过敏源，符合欧盟 2000/13/EC 和 2003/89/
EC 指令规定

优势

减少维护成本
延迟产品货架期
减少油品消耗
无色无味
方便使用

- FINATUROL K2 可以有效减少脱模油的使用量，如果和传统矿物油比
较，最多可节省 20% 的使用量
- FINATUROL K2 能有效地延长刀具使用寿命
- 由于使用特殊的配方，FINATUROL K2 不会改变最终产品的口味和香味

技术指标

典型数据	单位	测试方法	蔬菜基食品级脱模油 (FINATUROL) HT
NSF 注册号			131900
颜色 / 外观	-	目测	黄色透明液体
密度 @20° C	kg/m ³	NF EN ISO 12185	930
运动粘度 @40° C	mm ² /s	NF EN ISO 3140	110

备注：上述技术数据为目前产品检测结果的平均值，可能受生产中有误差的影响。我们保留修改数据的权利。

道达尔润滑油
2015年2月10日版
146



按照推荐和说明用途使用本润滑油不会有任何特殊危险。

符合欧盟现行规章的物质安全数据表可从您所在地的商业顾问处获得或从 www.quick-fds.com 下载。