

PROCÉDÉ POUR APPLICATIONS ALIMENTAIRES

Silicones à base platine

SMOOTH-SIL 940 - SORTA CLEAR 40 - SÉRIE EQUINOX



www.smooth-on.com

INSTRUCTIONS

Quelques silicones à base platine de **Smooth-On** sont certifiés sécuritaires pour le contact alimentaire. **Smooth-Sil 940**, **Sorta Clear 40** et la série **Equinox** sont appropriés pour la fabrication de moules et plateaux à cuisson, pour les plateaux à glaçons, à beurre, à chocolat et plusieurs autres sortes d'instruments utilisés pour la production alimentaire.

Ces matériaux ont été testés par un laboratoire indépendant afin de respecter toutes les spécifications et limites extractives requises après un procédé et un post durcissement adéquats. Pour les instructions de chacun des produits, vous référer à la fiche technique respective.

Conditions du post durcissement - Après avoir laissé votre moule durcir 24 heures à la température de la pièce, faire chauffer votre moule au four à 212°F/100°C durant 4 heures. Laisser refroidir et bien nettoyer les cavités du moule à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle. Rincer vigoureusement et laisser sécher avant d'utiliser.

Conformité - Les ingrédients contenus (et leurs niveaux respectifs) dans **Smooth-Sil 940**, **Sorta Clear 40** et la **Série Equinox** sont conformes aux normes 21 CFR 177.2600 (articles de silicone à usage répétitif assujettis aux limites extractives totales), tel que spécifiées et publiées dans le Code de Règlement Fédéral (USA). La conformité à ces normes ne veut pas dire que **Smooth-Sil 940**, **SortaClear 40** et la **Série Equinox** sont approuvés FDA (USA). Pour être approuvé FDA, l'utilisateur doit aussi être conforme à toutes les spécifications requises du FDA. La conformité aux normes 21 CFR 177.2600, n'autorise pas l'utilisation de nos composés pour la fabrication de tétines pour les biberons.

Utilisation du moule pour la cuisson...

- Placez votre moule sur une plaque à cuisson pour une meilleure stabilité et une meilleure manutention.
- Ne pas exposer le silicone à une température supérieure à 400°F/204°C.
- Ne pas exposer le moule au cycle 'Broil' ou sur le grill.
- Le silicone ne distribue pas la chaleur uniformément. Les aliments placés dans des moules peu profonds cuiront plus rapidement que ceux placés dans des moules profonds ou plus creux. Les parois plus épaisses retiendront la chaleur plus longtemps que les parois plus minces. Lors de la première utilisation, il est recommandé de vérifier souvent pour de meilleurs résultats.
- À l'aide d'une éponge, nettoyer les moules à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer entre chaque utilisation, ainsi qu'avant l'entreposage. Vous pouvez assécher rapidement le moule en le mettant au four pendant 5 minutes à 300°F/150°C.



Dist. par : **Sial**

2860, boul. Le Corbusier, Laval, Québec (Canada) H7L 3S1

Tél : 450.687.4046 / 514.990.9821 Fax : 450.687.4105

info@sial-canada.com

www.sial-canada.com