

Cápsula de papel celulosa satinado 1 cara. 100% fibra virgen blanqueada.

Tratamiento antigrasa deslizante: 0,5 g/m² de parafina alimentaria.



Contacto alimentario Apto para microondas Apto para hornear



Datos técnicos

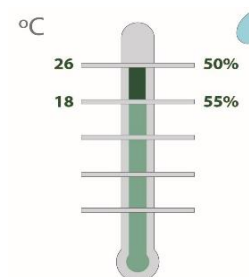
	Redondas						Alargadas		Marquesas	Tolerancia
Referencia	5	6	7	8	9	10	8	12		
Base (mm)	38	40	45	53	55	60	82x26	106x37	40x40	±1
Altura (mm)	24	25	27	28	32	35	23	28	19	±1
Boca (mm)	50	52	57	60	77	77	100x38	123x50	46x46	±3
Ø Disco (mm)	85	90	100	110	120	130	-	-	-	±3
Peso (g)	0,49	0,54	0,65	0,79	0,95	1,13	0,72	1,04	0,50	± 4 %
Gramaje (g/m ²)	85	85	85	85	85	85	85	85	85	± 4 %

Datos logísticos

	Redondas						Alargadas		Marquesas
Referencia	5	6	7	8	9	10	8	12	
Ud/grupo	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ud/Paquete (millar)	2,5	2,5	2	2	1,5	1,5	2,5	1,2	3
Ud/Caja (millar)	35	30	24	20	15	15	25	14,4	36
Paquetes/Caja	14	12	12	10	10	10	10	12	12
Cajas/palé	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. N° de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

6 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) n° 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) n° 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.