

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

Tratamiento antigrasa deslizante: 0,5 g/m<sup>2</sup> de parafina alimentaria.



Contacto alimentario



Apto para microondas



Apto para hornear



#### Datos técnicos

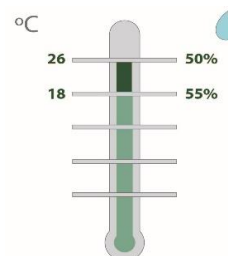
|                             | Redondas |      |      |      |      |      |      |      | Alargadas |        |            |
|-----------------------------|----------|------|------|------|------|------|------|------|-----------|--------|------------|
| Referencia                  | 5        | 6    | 7    | 7½F8 | 8    | 9    | 10   | 12   | 8         | 10     | Tolerancia |
| Base (mm)                   | 38       | 40   | 45   | 53   | 53   | 55   | 60   | 68   | 82x26     | 100x32 | ± 1        |
| Altura (mm)                 | 24       | 25   | 27   | 26   | 28   | 32   | 35   | 31   | 23        | 21     | ± 1        |
| Boca (mm)                   | 50       | 52   | 57   | 65   | 60   | 77   | 77   | 82   | 100x38    | 120x42 | ± 3        |
| Ø Disco (mm)                | 85       | 90   | 100  | 105  | 110  | 120  | 130  | 130  | -         | -      | ± 3        |
| Peso (g)                    | 0,40     | 0,45 | 0,55 | 0,61 | 0,67 | 0,79 | 0,93 | 0,93 | 0,68      | 0,59   | ± 4 %      |
| Gramaje (g/m <sup>2</sup> ) | 70       | 70   | 70   | 70   | 70   | 70   | 70   | 70   | 70        | 70     | ± 4 %      |

#### Datos logísticos

|                     | Redondas |    |     |      |     |    |     |     | Alargadas |    |
|---------------------|----------|----|-----|------|-----|----|-----|-----|-----------|----|
| Referencia          | 5        | 6  | 7   | 7½F8 | 8   | 9  | 10  | 12  | 8         | 10 |
| Ud/grupo            | 12       | 12 | 12  | 12   | 12  | 12 | 12  | 12  | 12        | 12 |
| Ud/Paquete (millar) | 3        | 3  | 2,5 | 3    | 2,5 | 2  | 1,5 | 2,5 | 3         | 3  |
| Ud/Caja (millar)    | 42       | 36 | 30  | 30   | 25  | 20 | 15  | 20  | 30        | 30 |
| Paquetes/Caja       | 14       | 12 | 12  | 10   | 10  | 10 | 10  | 8   | 10        | 10 |
| Cajas/palé          | 6        | 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.