FICHA TÉCNICA

Blondas y rodales

Rodal calado Oro

Papel celulosa 40 g + aluminio lacado 18,5 g



Contacto alimentario

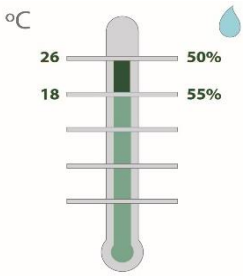
Datos técnicos y logísticos

Referencia	10	12	15	18	21	25	28	30	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	100	120	150	180	210	250	280	300	± 1
Peso (g)	0,44	0,64	1,00	1,44	1,95	2,77	3,47	3,99	± 4%
Gramaje (g/m²)	60	60	60	60	60	60	60	60	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	16000	3000	5000	5000	4000	5000	5000	3500	
Paquetes/Caja	80	30	50	50	40	50	50	35	

Referencia	32	35	38	40	42	45	48	50	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	320	350	380	400	420	450	480	500	± 1
Peso (g)	4,54	5,43	6,40	7,09	7,81	8,97	10,21	11,07	± 4%
Gramaje (g/m²)	60	60	60	60	60	60	60	60	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	4000	4000	3000	3500	4000	2000	2000	-	
Paquetes/Caja	40	40	30	35	40	20	20	-	

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. Nº de lote.

Trazabilidad

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

Consumo preferente

12 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

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

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011, 14 /01/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Fecha 06.03.2025
Revisión 10