FICHA TÉCNICA

Rodales y blondas

Rodal cera vegetal color blanco

Rodal de papel calandrado impreso y posterior tratamiento de cera vegetal alimentaria por ambas caras.



Contacto alimentario

Apto congelados y refrigerados

Apto calentamiento (Máx. 100ºC)

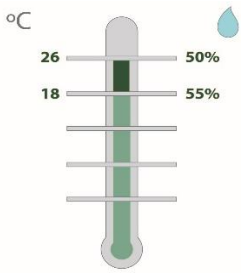
Datos técnicos y logísticos

Referencia	**18**	**21**	**23**	**25**	**27**	**30**	**32**	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	180	210	230	250	270	300	320	±1
Peso (g)	1,20	1,63	1,95	2,31	2,69	3,32	3,78	±4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	±4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	6000	5000	6000	5000	5000	7000	5000	
Paquetes/Caja	60	50	60	50	50	70	50	

Referencia	**35**	**38**	**40**	**42**	**45**	**47**	**50**	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	350	380	400	420	450	470	500	±1
Peso (g)	4,52	5,33	5,91	6,51	7,48	8,15	9,23	±4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	±4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	5000	5000	4000	2500	2500	2500	2500	
Paquetes/Caja	50	50	40	25	25	25	25	

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

Fecha 05.03.2025
Revisión 12