

Codice Articolo: A21/SUPERB5

Cliente: Standard

Descrizione: SUPER BASE 500 BMB



Materia Prima: Mater. BMB col. Bianco masterizzato pistacchio polistirene espandibile

Velina: mis. 245,7x107,5 mm carta alim. b.co

Interno: in PLA trasparente SP.0,3 mm

Densità teorica: 22 g/l

Volume (EPS): 0,39 dmc

Volume del contenuto: 565 cc

Peso teorico (solo EPS): 8,2<8,6<9,0 gr.

Dim. esterne: 228x119mm +/- 1,0 H 59mm +/-1 mm

Dim. interne: 206,6 x 97,9mm +/- 1,0 H 50,75mm mm +/- 1,0 mm

IMBALLO PRODOTTO

Tipologia scatola: Cartone ondulato avana
Misure esterne della scatola in cm: 47,5x24x41
Peso lordo scatola in Kg: 13,31
Peso netto scatola in Kg: 9,13
Confezioni in sacco di polietilene

Nr. Pezzi scatola: 50 (1 cf x 50 pz)
Etichetta scatola: Si
Scatole Pallet: 35
Tipologia pallet: 80 x 120
Altezza totale pallet cm: 240 (plt incl)

CONFORMITA' E NORME DI UTILIZZO

I SEGUENTI ARTICOLI:

SUPER base 500 eps pistacchio (EPS+ anima in PLA)

Descrizione chimico/fisica

Contenitore termico per gelato, in Polistirolo Espanso con alveolo in PLA da noi forniti per il confezionamento di alimenti sono conformi

alla seguente Legislazione CE:

- ✓ Regolamento CE 1935/2004 e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 2023/2006 e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento UE 10/2011 e ss.mm.ii.

ed alla seguente Legislazione Italiana:

- ✓ Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche, compreso il D.M. 220 del 26/04/1993 e successivi
- ✓ D.P.R. 777 del 23/08/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, compreso il Dlgs 108 del 25/01/1992
- ✓ Decreto legislativo 29/2017

Le materie prime utilizzate nella produzione dei nostri materiali sopracitati non contengono BISFENOLO A. Sono pertanto conformi al Regolamento UE 2018/213.

Destinazione d'uso:

Tutti i prodotti alimentari, alle condizioni di utilizzo reali corrispondenti a quelli di prova.

Tempi e temperature di contatto:

i tempi e le temperature di contatto, o trattamento e conservazione, si riferiscono al nostro prodotto posto a contatto nelle condizioni normalmente prevedibili con il prodotto alimentare e dipendono dal tipo di alimento e dalla shelf life richiesta.

La esperienza maturata ed i dati scientifici disponibili ci suggeriscono di proporVi le seguenti limitazioni massime di tempo, di temperatura o di impiego, durante la fase di utilizzo (con alimento):

temperatura massima d'impiego	30°Celsius
Temperatura minima d'impiego	-20°Celsius
Non utilizzare a contatto di alimenti ad alto contenuto alcolico	>20% Vol
Non utilizzare a contatto di alimenti fortemente acidi	pH<2
utilizzo in forno microonde	NO
utilizzo in forno tradizionale	NO
utilizzo in linee di pastorizzazione	NO

Isolamento termico ammissibile per il prodotto in oggetto:

La tabella seguente indica il decadimento della temperatura nella funzione tempo, durante la fase di utilizzo:

Tempo (minuti)	0	30	60	90	120
Variazione temperatura °C	-10,5°	-9,2°	-8,3°	-7,3°	-5,6°

Indicazioni conservazione e stoccaggio imballaggio prima dell'uso:

L'imballaggio dovrà essere conservato nella sua confezione in ambiente riparato, segregato, asciutto, privo di odori e altri potenziali contaminanti.
Non esporre i bancali contenenti il prodotto alla luce diretta del sole o a fonti di calore, cosa che potrebbe causare la deformazione del prodotto.
Temperatura consigliata di conservazione tra +18°C e i 30°C
Conservare al riparo da possibili fonti di contaminazione (polveri, agenti chimici, agenti biologici, ecc.)
Utilizzare il prodotto entro 60 mesi dalla data di fabbricazione.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nelle composizioni e/o nei processi di produzione del materiale od oggetto fornitoVi, cambiamenti in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi siano modificati od aggiornati in modo tale da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Si rammenta comunque che il DPR 777/82, come modificato dal DLgs 108/92, specifica all'art. 5-bis comma 1 che "L'utilizzazione in sede industriale o commerciale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari è subordinata all'accertamento della loro conformità alle norme del presente decreto nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati."

DOMOGEL S.r.l.
L'Amministratore Unico
Natale Santoni

