



FRATELLI
BERTONE

MR.1.A1

SCHEMA TECNICA PRODOTTI USI ED ESCLUSIONI

CALANDRATE E CRISTALLIZATE

Al fine di individuare una corretta struttura dell'imballaggio occorre conoscere l'alimento che si vuole proteggere e la vita di scaffale che si vuol ottenere, caratteristiche che possono essere valutate pienamente solo dall'utilizzatore finale del packaging che, pertanto, si deve assumere la responsabilità dell'idoneità funzionale dell'imballaggio e condurre il suo accertamento in modo obiettivo, valutando le proprietà fisiche e chimiche del materiale e correlandole alle esigenze del prodotto, e pertanto la dichiarazione di conformità alimentare rilasciata dal produttore decade all' inappropriata d'uso dell'imballaggio.

UTILIZZO

Le carte calandrate sono carte bianche con buona opacità a volte trattate in superficie per garantire un basso assorbimento d'inchiostro, idonee per uso alimentare ed anche per accoppiamento con PE ed Alluminio. Sono particolarmente adatte per il confezionamento di articoli di pasticceria e pasta fresca. Non idonee al diretto contatto con sostanze umide e/o grasse.

GRAMMATURE E SUPPORTI DISPONIBILI A LISTINO

Disponibili nelle seguenti grammature per le seguenti classi merceologiche

CS00CAL4000 adatta come carta da sovrainvolto per vaschette e coppette gelati e per coprivassoi pasticceria

CS00CAL5000 CS00CAL50FC adatta come carta da sovrainvolto per confezioni e vassoi pasticceria e pasta fresca

CS00CAL6000 CS00CAL60FC adatta come carta da sovrainvolto per confezioni e vassoi pasticceria e pasta fresca

TERMOALDANTE

No

TEMPERATURA DI UTILIZZO

Temperatura ambiente. Può essere utilizzata in frigorifero e freezer, le condizioni di utilizzo sono comunque vincolate alle temperature e alle modalità di conservazione previste per l'alimento contenuto

ALIMENTARIETA' Si LIMITATAMENTE AL LATO NON STAMPATO

No

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nella legislazione Italiana, rispetta i requisiti di composizione e purezza previsti dal D.M. 21-3-73 e successive modifiche, idoneo al contatto con alimenti per i quali non siano previste prove di migrazione. Si dichiara che il materiale è prodotto nel rispetto dei Reg. Ce 1935/2004 e 2023/2006 secondo gli schemi previsti nelle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 22005, UNI EN 15593. Per la dichiarazione di conformità specifica vedere dichiarazione allegata al singolo lotto di fornitura.

ESCLUSIONI E SPECIFICHE

- Il prodotto non è classificato tra le sostanze pericolose
- Il materiale non è idoneo all'impiego in forno a microonde unitamente al prodotto alimentare
- Il materiale non è idoneo all'impiego in forno tradizionale unitamente al prodotto alimentare
- Stoccare il materiale lontano da fonti di ignizione

CONSERVAZIONE E SCADENZA

Conservare in locale chiuso su bancali o ripiani al riparo da umidità e fonti di calore. Riporre sempre gli imballi non utilizzati nella confezione originale per proteggerli da contaminazioni esterne a mezzo di agenti atmosferici, chimici e contaminanti presenti sul posto di confezionamento. Manipolare secondo le buone pratiche lavorative

SMALTIMENTO

Nella raccolta differenziata destinata a recupero con carta e cartone, non disperdere nell'ambiente

Data : __10/01/2012__

Firma RESPONSABILE : _____ Bertone Giuseppe _____