



FRATELLI
BERTONE

MR.1.A1

SCHEMA TECNICA PRODOTTI USI ED ESCLUSIONI

PERGAMINI E PELURE

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

I pergamini sono carte fortemente calandrate con bassa opacità disponibili in varie grammature e finiture per rispondere a diverse esigenze di confezionamento, accoppiamento con PE e Alluminio e ed anche per la paraffinatura. Sono indicati per prodotti non alimentari e sono idonei al contatto con prodotti alimentari grassi e umidi

GRAMMATURE E SUPPORTI DISPONIBILI A LISTINO

E' disponibile nelle seguenti grammature per le seguenti classi merceologiche

CB07PER30 adatto per copertura vaschette e coppette gelato e coprivassoi pasticceria

CS00PER3000 adatto per pasticceria, gelateria, alimenti grassi in superficie, fiori

CS00PEL4000 CB07PER44 adatto per pasticceria, pizza, focaccia, formaggi, alimenti grassi in superficie, caseifici, fiori

SK05PER45 SK05PER45S SK06PER45 SK06PER45S SK07POLLI sacchetti per alimenti anonimi e stampati

IM00PEP6000 bobine termosaldanti in accoppiato pergamino-politene adatto per barrette, tavolette di cioccolato e biscotti

TERMOSALDANTE solo IM	TEMPERATURA DI UTILIZZO
MonoSaldante lato politenato a 180°C	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 tutti i tipi di alimenti per i quali sono previste e non 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_____