



[www.sdgsa.it](http://www.sdgsa.it)



[www.bioplat.it](http://www.bioplat.it)

**Cliente:** Standard

**Codice prodotto:** 611-63

**Codice EAN:** ct. 8059395341450 conf. 8032532917213

**Descrizione articolo:** Vaschetta Rettangolare Porta fritto 138x68x45h

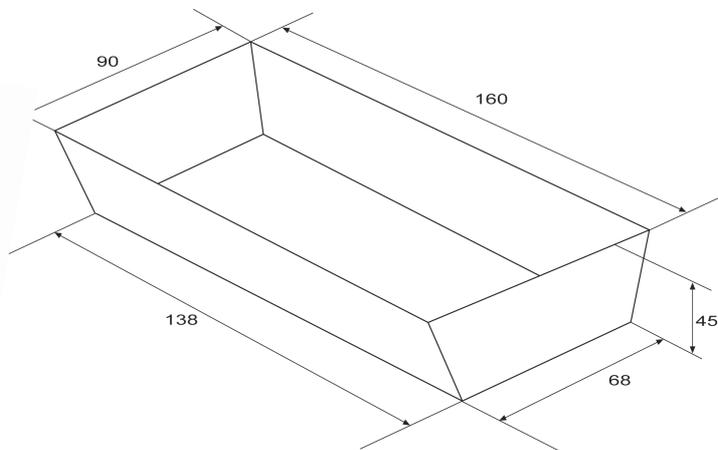
**Tipologia materiali:** Cartoncino 100 % Fibra vergine accoppiato a Biopolimero 260+25 g/mq

**Tipo di stampa:** OFFSET

**Peso singolo prodotto:** 9,7 g

## IMMAGINE E DISEGNO TECNICO /

Le misure sono espresse in mm.



## IMBALLO PRODOTTO /

**Tipologia scatola:** Cartone ondulato avana

**Misure esterne scatola:** 375 X 295 X 251 h mm

**Peso lordo scatola:** 3,3 kg

**Peso netto scatola:** 3 kg

**Nr. pezzi/confezione:** 50

**Nr. confezioni/scatola:** 6

**Pezzi/scatola:** 300

**Tipol. confezionamento:** Confezione termoretratta

**Etichetta confezione:** si

**Etichetta scatola:** si

**Scatole/pallet:** 64

**Disposizione su pallet:** 8 scatole di base x 8 strati in altezza.

**Tipologia pallet:** 80 x 120 cm a perdere

**Altezza Totale bancale:** 2,1 m circa (compreso pallet)

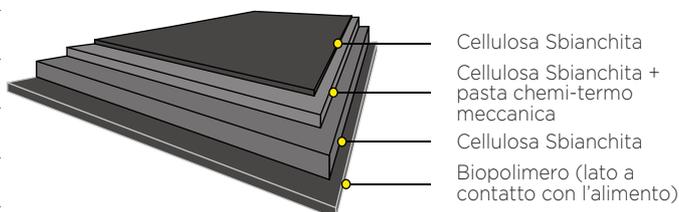


Compostabile

7P0491

## SPECIFICHE TECNICHE MATERIA PRIMA:

Proprietà / unità	Standard	
<b>Cartoncino accoppiato:</b>		
Grammatura, g/m <sup>2</sup>	285	ISO536
Biopolimero, g/m <sup>2</sup>	25	Mill Method
Spessore, µm	390	ISO 534
<b>Cartoncino:</b>		
Rigidità / Taber L&W 15°MD, mN	290	ISO2493
Rigidità / Taber L&W 15°CD, mN	130	ISO2493
Allungamento CD, %	6.0	ISO1924-3



Le materie prime utilizzate per la produzione del manufatto sono di origine europea.

Gli inchiostri e le vernici sono a basso odore e bassa migrazione idonei alla stampa di imballaggi primari prodotte in conformità alle Linee Guida **EUPIA**.

## CONFORMITÀ E NORME DI UTILIZZO /

Sulla base di prove interne, si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale SI NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde SI NO

Il manufatto può essere utilizzato per la conservazione dell'alimento, a basse temperature SI NO

**Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego.**

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n° 1935/2004, Regolamento EU 10/2011 e al D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto è monouso, si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.

Conservare in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C + 35°C).

Livello di qualità accettabile (**AQL**): 1% del lotto consegnato

**QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.**