

ARTICOLO: SACCHETTI DI CARTA OLEANE

Caratteristiche Carta					
Tipologia	Requisito	Unità	Metodo	Valori Tipici Medi (dall'analisi delle schede tecniche dei fornitori)	
CARTA OLEANE	Substance	g/m ²	ISO 536	40	70
	Cobb test (C60)	g/m ²	ISO 535 IQT14020	23	22
	Bendtsen permeance	cm ³ /mn	ISO 5636/3	80	130
	Breaking length (MD)	m	ISO 1924/2	10600	10800
	Breaking length (CD)	m	ISO 1924/2	5800	5900
	Stretch at break (MD)	%	ISO 1924/2	1.3	1.6
	Stretch at break (CD)	%	ISO 1924/2	3,7	4,2
	Tear Factor (MD)	mN.m ² /g	NFQ 03011	6,5	9,1
	Tear Factor (CD)	mN.m ² /g	NFQ 03011	6,4	9,5
	Tear Factor (MEAN)	mN.m ² /g	NFQ 03011	6,5	9,3
	Burst Index	kPa.m ² /g	ISO 2758	4,6	4,8
	Kit test	Solution n	TAPPI UM 559	≥6	≥6
	Average moisture	%	ISO 287	5,3	5,2

Si precisa che i parametri tecnici sopra riportati sono tratti dalle dichiarazioni del fornitore.

Colla

Colla adatta per imballi a uso alimentare. Per eventuali dettagli possiamo fornire la scheda tecnica del fornitore.

Stampa

Se presente, eseguita in flexografia con inchiostri a base d'acqua adatti per imballi ad uso alimentare.

Idoneità al contatto con gli alimenti

Le materie prime utilizzate sono idonee per il contatto con gli alimenti, conformemente al Regolamento (CE) 1935/2004 ed al DM 21/03/73 e s.m.i., e sono tutte corredate da dichiarazione di conformità, indicanti per i supporti i solventi simulanti testati, e/o il rapporto di prova di laboratorio specifico.

Il prodotto (o la famiglia di appartenenza individuata per i test in laboratorio) è stato analizzato dando valori di migrazione globale inferiori ai limiti previsti dal DM 21/03/73 e s.m.i.

Per le altre indicazioni si veda la dichiarazione di conformità del prodotto.

Imballaggio e stoccaggio

I prodotti finiti sono raccolti in scatole.

I prodotti in scatola vengono posizionati su pallet protetti da fogli di carta o cartone. Successivamente sono ulteriormente coperti sempre da un foglio di carta o cartone e sigillati con un film estensibile per evitare contaminazione dall'esterno nelle fasi successive (principi HACCP).

Ogni pallet viene etichettato riportandovi la descrizione del prodotto, le quantità, il numero di lotto (per garantire la rintracciabilità e la dichiarazione di conformità che deve seguire ogni produzione come richiesto dal Regolamento (CE) 1935/2004).

Per mantenere invariate le caratteristiche del prodotto ci si deve attenere alle seguenti specifiche di stoccaggio:

- Conservare il prodotto in luogo chiuso e asciutto con temperature comprese tra gli 8 e i 30° e, ove possibile, nell'imballaggio originale.
- Non sovrapporre i pallets senza adeguata protezione verso il prodotto.

Ulteriori aspetti tecnici

Per ogni ulteriore aspetto tecnico si fa riferimento alla scheda del fornitore della materia prima in quanto le nostre lavorazioni non incidono sulle caratteristiche dichiarate dal fornitore, per questo sono disponibili le schede del fornitore.

I Sacchetti oleane gr 40 idonei a contenere focacce e simili e i sacchetti oleane gr 70 idoneo a contenere pollo, frittura, ecc. hanno i requisiti previsti per il riscaldamento:

- in forno tradizionale: 20 minuti a 150°C
- in forno a microonde 600 watt per 2 minuti

Ufficio Tecnico Esseoquattro spa
Dott.ssa Ortolani Mara