



Cápsula de papel celulosa satinado 1 cara. 100% fibra virgen blanqueada.

Tratamiento antigrasa deslizante: 0,5 g/m² de parafina alimentaria.



Apto para microondas



Apto para hornear



Datos técnicos

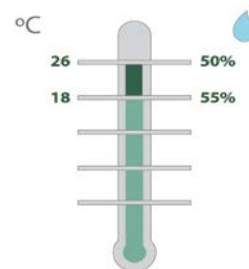
Referencia	Redondas								Alargadas		Tolerancia
	5	6	7	7½F8	8	9	10	12	8	10	
Base (mm)	38	40	45	53	53	55	60	68	82x26	100x32	±1
Altura (mm)	24	25	27	26	28	32	35	31	23	21	±1
Boca (mm)	50	52	57	65	60	77	77	82	100x38	120x42	±1
Ø Disco (mm)	85	90	100	105	110	120	130	130	-	-	±1
Peso (g)	0,40	0,45	0,55	0,61	0,67	0,79	0,93	0,93	0,73	0,59	± 4 %
Gramaje (g/m ²)	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	± 4 %

Datos logísticos

Referencia	Redondas								Alargadas	
	5	6	7	7½F8	8	9	10	12	8	10
Ud/grupo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Ud/Paquete (millar)	3	3	2,5	3	2,5	2	1,5	2,5	3	3
Ud/Caja (millar)	42	36	30	30	25	20	15	20	30	30
Paquetes/Caja	14	12	12	10	10	10	10	8	10	10
Cajas/palé	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. N° de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

6 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) n° 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) n° 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.