



FRATELLI
BERTONE

MR.1.A1

SCHEMA TECNICA PRODOTTI USI ED ESCLUSIONI

CARTA DA BANCO PARAFFINATA CLASSI CB CS

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' inapproprietezza d'uso dell'imballaggio.

UTILIZZO

Le carte paraffinate sono ottenute per spalmatura ad immersione di cere e hot-melt per alimenti su entrambe le superfici del supporto. Il trattamento permette alla carta di ottenere una buona resistenza ai grassi ed all'umidità e la rende idonea al contatto con alimenti, con la prerogativa di avere entrambi i lati idonei al contatto con alimenti. A seconda delle esigenze meccaniche finali, vengono paraffinati supporti diversi i quali unitamente alla cera spalmata determinano diversi livelli di protezione, si ricorda che la paraffina non è un film come il PLT ma un insieme di particelle spalmate più permeabili al vapore d'acqua ed ossigeno per cui il livello di barriera offerto è inferiore alla carta politenata di pari grammatura.

GRAMMATURE E SUPPORTI DISPONIBILI A LISTINO

Disponibili nelle seguenti grammature per le seguenti classi merceologiche

CS00PAR40 carta pelure biparaffinata a marchio adatta per salumi, affettati, formaggi, carni ove non sia richiesta resistenza alla lacerazione e perforazione, adatto anche per il settore pasticceria

CS00PEL4000.P carta pelure biparaffinata personalizzata carta adatta per salumi, affettati, formaggi, carni ove non sia richiesta resistenza alla lacerazione e perforazione, adatto anche per il settore pasticceria

CS00PER3000.P carta pergamino biparaffinata adatta per : colombe, panettoni, pasticceria, cornetti, coprivassoi

TERMOALDANTE

TEMPERATURA DI UTILIZZO

No

8 - 10° C. Devono essere utilizzate in frigorifero con le modalità previste per gli alimenti freschi, le condizioni di utilizzo sono comunque vincolate alle temperature e alle modalità di conservazione previste per l'alimento contenuto

ALIMENTARIETA' Si

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 sono previste e non prove di migrazione. Si dichiara che il materiale è prodotto nel rispetto dei Reg. Ce 1935/2004, 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 aria calda e fonti di calore che possano causare rammollimento della cera con effetto Blocking. 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

Non disperdere nell'ambiente. Non riciclabile. Nella raccolta differenziata destinata a recupero energetico

Data : __10/01/2012__

Firma RESPONSABILE : _____ Bertone Giuseppe_____