



FRATELLI
BERTONE

MR.1.A1

SCHEMA TECNICA PRODOTTI USI ED ESCLUSIONI

CELLOPHANE XS

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

Il cellophane XS è un film di cellulosa rigenerata trasparente o colorato in pigmenti, trattato superficialmente con differenti prodotti a seconda dell' uso al quale è destinato e dell' effetto barriera richiesto. E' disponibile monolaccato o bilaccato con lacche N/C o PVDC, trasparente o colorato, termosaldante con eccellente barriera al vapor acqueo, gas e aromi, resistente agli oli ed ai grassi, idoneo al contatto diretto con alimenti.

GRAMMATURE E SUPPORTI DISPONIBILI A LISTINO

Disponibili nelle seguenti grammature per le seguenti classi merceologiche

IS00CEL34XS colorato o trasparente bilaccato adatto per incarti a fiocco di : caramelle, parafineria. Per alimenti lato non stampato

IM00CEL34XS colorato o trasparente bilaccato termosaldante su entrambi i lati adatto per incarti a fiocco e flow pack di : caramelle, parafineria. Per alimenti lato non stampato

TERMOALDANTE

Range 100°-160° C

TEMPERATURA DI UTILIZZO

Da utilizzare a temperatura ambiente. 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 le 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

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

Data : __10/01/2012__

Firma RESPONSABILE : ____Bertone Giuseppe____