



FRATELLI
BERTONE

MR.1.A1

SCHEDA TECNICA PRODOTTI USI ED ESCLUSIONI

GREASEPROOF E PERGAMENE

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

Le carte greaseproof, uso pergamena e pergamena vegetale, sono carte di pura cellulosa fabbricate con materie fibrose, sostanze di carica e sostanze ausiliarie conformi alla legislazione vigente quindi idonee al contatto con alimenti. Devono essere utilizzate rispettando le specifiche caratteristiche per differenti tipi di alimenti.

GRAMMATURE E SUPPORTI DISPONIBILI A LISTINO

Disponibili nelle seguenti grammature per le seguenti classi merceologiche

CB05VEG45 CS00VEG4500 carta greaseproof Kit 7 resistente ai grassi e all'umido adatta al diretto contatto con alimenti grassi quali : burro, formaggi freschi, salumi, carne, pizza, focaccia

CB05VEG60 CS00VEG6000 carta pergamena vegetale resistente ai grassi, all'umido e alla cottura adatta al diretto contatto con alimenti grassi quali : burro, formaggi freschi, salumi, carne, pesce, cottura in cartoccio

CB06UVE60 CS00UVE6000 carta uso pergamena resistente ai grassi, **non resistente all'umido** adatta al diretto contatto con alimenti grassi quali : burro, formaggi stagionati, pasta fresca, pesce

TERMOSALDANTE

TEMPERATURA DI UTILIZZO

NO

Temperatura ambiente ad esclusione della pergamena vegetale resistente alla cottura. Possono essere utilizzate in frigorifero e freezer, 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 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 (escluso pergamena vegetale)

☒ 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

Nella raccolta differenziata destinata a recupero con carta e cartone, non disperdere nell'ambiente

Data : __10/01/2012__

Firma RESPONSABILE : _____ Bertone Giuseppe_____