



FRATELLI  
**BERTONE**

**MR.1.A1**

## SCHEDA TECNICA PRODOTTI USI ED ESCLUSIONI

### MONOLUCIDE POLITENATE KPE

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 politenate sono ottenute per Extrusion Coating (accoppiamento a mezzo estrusione) di politene a bassa densità (LDPE) su un supporto cartaceo, il politene funge da barriera rendendole particolarmente adatte al contatto diretto con gli alimenti. Alla luce di quanto indicato la carta politenata da banco è adatta alla protezione e conservazione di cibi freschi quali : carne, pesce, salumi, formaggi, pizza per un periodo limitato legato al consumo e scadenza del cibo fresco, a temperatura ambiente. E' escluso l'uso con cibi caldi, in forno.

#### GRAMMATURE E SUPPORTI DISPONIBILI A LISTINO

Sono disponibili in diverse grammature e abbinamenti : supporti da 30 a 50 gr. + politene da 9 a 16 gr.

**CB/CS00KPE4000** adatta per salumi, affettati, formaggi

**CB/CS00KPE5100** adatta per salumi, affettati, formaggi, carni ove non sia richiesta una buona resistenza alla lacerazione e perforazione, adatto anche per il settore pasticceria

**CB/CS00KPE51FC** per il settore pasticceria adatto all'imballo di panettoni, colombe, ove siano previste delle esigenze funzionali di immagine del prodotto pur conservando le caratteristiche di alimentarietà

**CB/CS00KPO5500** supporto in pasta semichimica a fibra corta, adatta per salumi, affettati, formaggi, carni ove non sia richiesta resistenza alla lacerazione e perforazione

**CB/CS00KPE6700** adatta per formaggi, carni ove sia richiesta una buona resistenza alla lacerazione e perforazione

**CS13ALLKPE63NF** carta da banco accoppiata alluminio adatta per : formaggi, salumi ove si voglia migliorare la conservazione dell'alimento

#### TERMOSALDANTE

#### TEMPERATURA DI UTILIZZO

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  LIMITATAMENTE AL LATO POLITENATO NON STAMPATO

No

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nella legislazione Italiana e comunitaria, rispetta i requisiti di composizione e purezza previsti dal D.M. 21-3-73 e successive modifiche. Si dichiara che il materiale rispetta i limiti di migrazione globale alle seguenti condizioni : 10 gg a 40° con simulanti : B - C - D con relativi coefficienti di riduzione. Si dichiara che il materiale è prodotto nel rispetto dei Reg. Ce 72/2002, 10/2011, 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 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 \_\_\_\_\_