

Code article: GN3311200

Désignation: BARQUETTE GN 1/8 H46 CELL L BIO

Code EAN : 3579210125591

Description:

Barquette en cellulose vierge moulée et liner compostable

Pour les préparations type crudités, salades, il est conseillé d'ajouter l'assaisonnement lors du service afin de préserver l'intégrité de l'emballage. Le conditionnement des liquides n'est pas à privilégier.

Cette barquette est à usage unique, elle ne doit pas être réutilisée.

Procédé de fabrication:

Par moulage / formage / pelliplaquage

Conditions d'utilisation:

Température minimale	-22°C	Tolérance de température acceptable en phase dynamique (cellule de refroidissement)
Température maximale (ambiance) pour la réchauffe	130°C	Pendant 1 h maximum
Passage micro-ondes	Oui	Réchauffage uniquement
DLUO	12 mois	Aptitude à répondre au process et aux conditions de stockage définies pour la durée (DLUO indiquée)
Atmosphère modifiée	Non	

CODE ARTICLE	DIMENSIONS (mm)	COULEUR	CONTENANCE (cm3)	POIDS UNIT (g)	EPAISSEUR générale (mm)
GN3311200	160 x 130 x 46 (+/-5%)	blanc	530	14 (+/-10%)	0,8*

*Valeur indicative

Coloris* Aucun colorant n'est ajouté, le process de transformation de la pâte à papier issue du bois (chaleur en présence de lignine) confère à la barquette un aspect bruni. La présence de tâches peut exister.

Conditionnement:

Quantité/carton:

1200

Type de carton:

593 x 398 x 325

Cartons par palette:

30

Quantité pièces / palette:

36 000

Type palette (mm) :

1000*1200

Propriété:

Compostable selon NF EN 13432

Composition matière:

Pâte à papier vierge blanchie

Liner compostable

Stockage :

A l'abri de l'humidité et du soleil, dans un endroit propre, frais et sans odeur (en carton)

Film d'operculage recommandé:

Film monocouche PET, Food Contact

Température de scellage 160°C +/-10°C

Temps de scellage - 1,2 +/-0.2 **sec**

Alimentarité et hygiène:

Les emballages sont fabriqués dans des conditions garantissant qu'ils ne constituent pas un vecteur de contamination biologique.

Chaque lot est identifié avec une étiquette. La surveillance des paramètres process, des spécifications de l'article et de l'environnement du process, suivent le plan HARA et les bonnes pratiques mises en place.