Alliance Elevage.com

# Fiche Produit

# INGRAISSABLE 45

**Réf.1002226**

## QUALITES

**Produit apte au contact alimentaire** conformément au règlement cadre (CE) n°1935/2004 et du règlement (CE) n° 2023/2006.

**Conforme au « Reach »** par le biais d'une veille règlementaire et par l'évaluation annuelle de nos fournisseurs.

**Traçabilité AMONT/AVAL** assurée par nos procédures internes et notre système de gestion informatique.

## CARACTERISTIQUES

**Papier 100% pure pâte,** traité résistant à l'humidité **(WS).**

**Impression** : encres à l'eau 4 couleurs « OK COMPOST ».

**Façonnage** en formats, bobines et bobinots avec ou sans micro-perforations.

**Aptitude au contact alimentaire** direct (sec, humide et gras).

## UTILISATION

- **Résistance à l'état humide**, ne se dissout pas dans l'eau ou la graisse.
- **Barrière à l'eau** avec effet plume d'oie ainsi qu'aux graisses/sang/exsudat.
- **Apte au pliage** avec une bonne main.
- **Enveloppement ou intercalaire** de fromage, charcuterie, boucherie, traiteur, boulangerie, pâtisseries.
- **Emballage** d'hamburger, sandwich, produits de snacking.
- **Napperons** de gâteaux.
- **Personnalisable** : nous contacter.

## STOCKAGE

- Température optimale comprise entre 10 et 30°C.
- Stocker le produit à l'abri de l'humidité.
- Limiter la durée de stockage à 12 mois après réception.
- Conserver le produit dans son emballage d'origine.

| Code produit | Désignation | Grammage g/m² | Couleur | Dimension |
|---|---|---|---|---|
| 208953 | INGRAISSABLE 45 WS SANS FLUOR | 45 | Blanc | L1000 |