Fiche Produit

INGRAISSABLE 45

Réf.1002227

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