

Import - export carte antiaderenti per uso alimentare
Materiali speciali per l'industria

Corso delle Terme, 74/D - 35036 MONTEGROTTO TERME PD

Tel. 049 / 667315 e-mail: info@aqualifeprofessional.it

www.aqualifeprofessional.it

SCHEDA TECNICA
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

ECOSIL CARTAFORNO ROTOLI

**Carta speciale da forno in fibra di cellulosa vergine 100%
siliconata da entrambi i lati – grammi 41/ mq.**

Idonea al contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione

Il suo impiego evita l'ungitura delle teglie di pasticceria consentendo il distacco dei prodotti dolciari per molte cotture, a seconda della percentuale di zucchero contenuta in essi.

FORMATI DISPONIBILI:

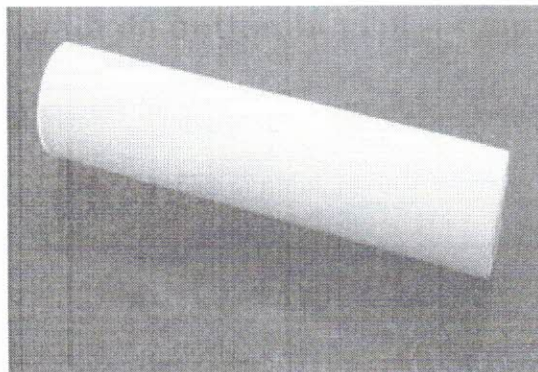
Rotolo cm. 40 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 45 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 50 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 57 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 60 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)



Caratteristica**Norma**

GRAMMATURA: gr. 39,3 – 42,7 / mq.	ISO 536
SPESSORE: micron 47 -59	ISO 534
CARICO DI ROTTURA MD: daN/15 mm. 5	ISO 1924
ALLUNGAMENTO MD: % min. 1,3– max 2,5	ISO 1924
CARICO DI ROTTURA CD: daN/15 mm.2	ISO 1924
ALLUNGAMENTO CD: % 7 - 17	ISO 1924
OTTICA: Bianco EL	ISO 2470

RESISTENZA ALLA TEMPERATURA:

- Fino a 220°, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale sino a 220° per 60 minuti max.
- Unitamente all'alimento, a basse temperature sino a - 25° C

CONFORMITA':

Regolamento CE 1935/04: Regolamento relativo ai materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari, riguardante prove di migrazione, tracciabilità, etichettatura.

Regolamento CE 2023/2006: Regolamento relativo alla buona pratica di fabbricazione dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

DM 34 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche. Disciplina igienica degli imballaggi e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

GERMANY: Bfr 36 & 36-2

FRENCH: Decrees 2008-1469 & 2007-766

USA: FDA 21 CFR 176-170 & 176-180

CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto nell'imballo originale, in ambiente con temperatura compresa tra 13°C e 26°C, con umidità inferiore al 60%.

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato.

La presente dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data, 21/02/2024

Firma Aqualife SRL

