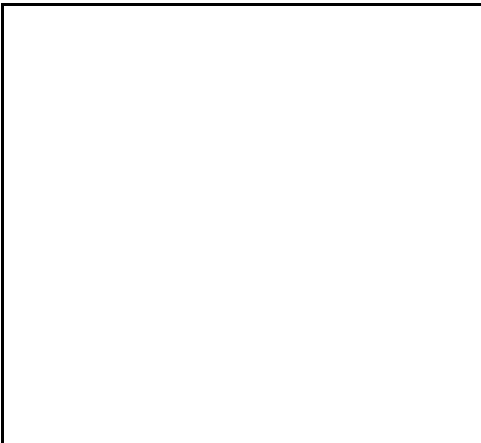


IDENT.	Codice Isap 260020	Codice Cliente	Data 11/12/2007
	Descrizione CIOTOLA 500CC PS 50PZ.BIANCA ISAP		Indice modifica 1
PRODOTTO	Materiale POLISTIRENE		
	Colore BIANCO		
Peso oggetto 8,0 gr.			
Diam./lato 160,0 x - mm			
Altezza 52,0 mm			
Capacità r.b. 500,0 cc			
Capacità 1.a tacca - cc			
impilamento - mm			
disegno oggetto			
tolleranza sulle misure +/- 5%			
CONFEZIONE	<i>BASE</i>		
	Tipo FILM N° pezzi 50 Peso (g) 410 Materiale LDPE Stampa ISAP Etichetta Codice EAN 8000536050090	Tipo N° imballi 0 Peso (g) 0 Materiale Stampa Etichetta Codice EAN	
COLLO	Tipo CARTONE N° Confezioni 24 N° Pezzi 1.200 Peso 10,50 Kg Dimens. esterne 423 x 330 x 493 mm Volume 0,0688 m ³	Stampa esterna NEUTRA Identificazione 1 ETICHETTA PER SCATOLA <i>Codici ITF:</i> Isap 80005362600208 Cliente	
	N° Cartoni 24 strati 4 da 6 unità più 0 unità aggiuntive Dimensioni 800 x 1.200 x 2.120 mm Tipo PALLET EPAL 800X1200 Peso 275 Kg		
NOTE			
GRAFICA PERSONALIZZATA	COD. GRAFICA 0000000		
IDONEITA'	- DM 21/03/1973 e succ.aggiornamenti e modifiche - Regolamento (UE) n. 10/2011 - Regolamento (CE) n. 1935/2004 - Regolamento (CE) n. 1895/2005 - Regolamento (CE) n. 2023/2006		
Data rilascio 19/05/2011		Firma Assicurazione Qualità <i>Licio Andreoli</i>	

IDENT.

Codice Isap **260020**

Codice Cliente

Data **11/12/2007**Descrizione **CIOTOLA 500CC PS 50PZ.BIANCA ISAP**Indice modifica **1****Allegato alla scheda tecnica del prodotto**

INFO AGGIUNTIVE

E' idoneo ad andare a contatto con i seguenti alimenti:

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> SECCHI | <input checked="" type="checkbox"/> ACQUOSI | <input checked="" type="checkbox"/> ACIDI | <input checked="" type="checkbox"/> ALCOLICI |
| <input checked="" type="checkbox"/> GRASSI | <input checked="" type="checkbox"/> LATTIERO-CASEARI | | |

E' idoneo al contatto con gli alimenti sopra indicati nei seguenti tempi e temperature:

- | | | | |
|--|---|------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Fresco - tiepido (5 - 40 °C) | <input type="checkbox"/> 30 min - 2h | <input type="checkbox"/> 2h - 24 h | <input checked="" type="checkbox"/> più di 24h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caldo (40 - 70 °C) | <input checked="" type="checkbox"/> 30 min - 2h | | |

Commenti: da non utilizzare in forni tradizionali o a microonde.