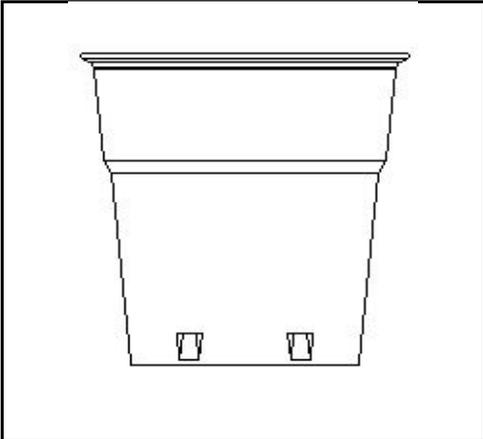


IDENT.	Codice Isap 050049	Codice Cliente -	Data 14/11/2006
	Descrizione BICCH.KRISTALL K100CC. 50PZ. ISAP		Indice modifica 1
PRODOTTO	Materiale POLISTIRENE		
	Colore TRASPARENTE		
Peso oggetto 3,0 gr.			
Diam./lato 57,5 x - mm			
Altezza 60,0 mm			
Capacità r.b. 100,0 cc			
Capacità 1.a tacca - cc			
impilamento 6,0 mm			
	disegno oggetto DO2890		
	tolleranza sulle misure +/- 5%		
CONFEZIONE	<i>BASE</i>		
	Tipo FILM N° pezzi 50 Peso (g) 154,7 Materiale LDPE Stampa ISAP Etichetta Codice EAN 8 000536 020161	Tipo N° imballi Materiale Stampa Etichetta Codice EAN	Tipo Peso (g)
COLLO	Tipo CARTONE N° Confezioni 20 N° Pezzi 1.000 Peso 3,50 Kg Dimens. esterne 300 x 240 x 426 mm Volume 0,0307 m ³	Stampa esterna NEUTRA Identificazione 1 ETICHETTA PER SCATOLA Codici ITF: Isap 80005360500494 Cliente -	
	N° Cartoni 65 strati 5 da 13 unità più unità aggiuntive Dimensioni 800 x 1.200 x 2.280 mm Tipo EPAL 800x1200 Peso 250,5 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 26/10/2011		Firma Assicurazione Qualità <i>Licio Andreoli</i>	

IDENT.

Codice Isap **050049**Codice Cliente **-**Data **14/11/2006**Descrizione **BICCH.KRISTALL K100CC. 50PZ. 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.