

IDENT.	Codice Isap 010039 Codice Cliente - Data 14/11/2006 Descrizione PIATTO MAXI D.310 50PZ. ISAP Indice modifica 2																								
PRODOTTO	<table border="0"> <tr> <td>Materiale</td> <td>POLISTIRENE</td> <td rowspan="10" style="width: 200px; height: 150px;"></td> </tr> <tr> <td>Colore</td> <td>BIANCO</td> </tr> <tr> <td>Peso oggetto</td> <td>30,0 gr.</td> </tr> <tr> <td>Diam./lato</td> <td>310,0 x - mm</td> </tr> <tr> <td>Altezza</td> <td>13,0 mm</td> </tr> <tr> <td>Capacità r.b.</td> <td>950,0 cc</td> </tr> <tr> <td>Capacità 1.a tacca</td> <td>- cc</td> </tr> <tr> <td>impilamento</td> <td>- mm</td> </tr> <tr> <td>disegno oggetto</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">tolleranza sulle misure +/- 5%</td> </tr> </table>	Materiale	POLISTIRENE		Colore	BIANCO	Peso oggetto	30,0 gr.	Diam./lato	310,0 x - mm	Altezza	13,0 mm	Capacità r.b.	950,0 cc	Capacità 1.a tacca	- cc	impilamento	- mm	disegno oggetto	-	tolleranza sulle misure +/- 5%				
Materiale	POLISTIRENE																								
Colore	BIANCO																								
Peso oggetto	30,0 gr.																								
Diam./lato	310,0 x - mm																								
Altezza	13,0 mm																								
Capacità r.b.	950,0 cc																								
Capacità 1.a tacca	- cc																								
impilamento	- mm																								
disegno oggetto	-																								
tolleranza sulle misure +/- 5%																									
CONFEZIONE	<table border="0"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>BASE</i></td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Tipo</td> <td>SACCHETTO</td> <td>Tipo -</td> </tr> <tr> <td>N° pezzi</td> <td>50 Peso (g) 1507</td> <td>N° imballi - Peso (g) -</td> </tr> <tr> <td>Materiale</td> <td>PE</td> <td>Materiale -</td> </tr> <tr> <td>Stampa</td> <td>ISAP</td> <td>Stampa -</td> </tr> <tr> <td>Etichetta</td> <td>-</td> <td>Etichetta -</td> </tr> <tr> <td>Codice EAN</td> <td>8000536052940</td> <td>Codice EAN -</td> </tr> </table>	<i>BASE</i>		-	Tipo	SACCHETTO	Tipo -	N° pezzi	50 Peso (g) 1507	N° imballi - Peso (g) -	Materiale	PE	Materiale -	Stampa	ISAP	Stampa -	Etichetta	-	Etichetta -	Codice EAN	8000536052940	Codice EAN -			
<i>BASE</i>		-																							
Tipo	SACCHETTO	Tipo -																							
N° pezzi	50 Peso (g) 1507	N° imballi - Peso (g) -																							
Materiale	PE	Materiale -																							
Stampa	ISAP	Stampa -																							
Etichetta	-	Etichetta -																							
Codice EAN	8000536052940	Codice EAN -																							
COLLO	<table border="0"> <tr> <td>Tipo</td> <td>CARTONE</td> <td>Stampa esterna</td> <td>ISAP</td> </tr> <tr> <td>N° Confezioni</td> <td>8</td> <td>Identificazione</td> <td>1 ETICH. STANDARD ISAP</td> </tr> <tr> <td>N° Pezzi</td> <td>400</td> <td colspan="2"><i>Codici ITF:</i></td> </tr> <tr> <td>Peso</td> <td>12,7 Kg</td> <td>Isap</td> <td>80005360100397</td> </tr> <tr> <td>Dimens. esterne</td> <td>400 x 400 x 326 mm</td> <td>Cliente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Volume</td> <td>0,0522 m³</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	Tipo	CARTONE	Stampa esterna	ISAP	N° Confezioni	8	Identificazione	1 ETICH. STANDARD ISAP	N° Pezzi	400	<i>Codici ITF:</i>		Peso	12,7 Kg	Isap	80005360100397	Dimens. esterne	400 x 400 x 326 mm	Cliente	-	Volume	0,0522 m ³		
Tipo	CARTONE	Stampa esterna	ISAP																						
N° Confezioni	8	Identificazione	1 ETICH. STANDARD ISAP																						
N° Pezzi	400	<i>Codici ITF:</i>																							
Peso	12,7 Kg	Isap	80005360100397																						
Dimens. esterne	400 x 400 x 326 mm	Cliente	-																						
Volume	0,0522 m ³																								
PALLET	<table border="0"> <tr> <td>N° Cartoni</td> <td>36 strati 6 da 6 unità</td> <td>più 0 unità aggiuntive</td> </tr> <tr> <td>Dimensioni</td> <td>800 x 1.200 x 2.100 mm</td> <td>Tipo PALLET EPAL 800X1200</td> </tr> <tr> <td>Peso</td> <td>480 Kg</td> <td></td> </tr> </table>	N° Cartoni	36 strati 6 da 6 unità	più 0 unità aggiuntive	Dimensioni	800 x 1.200 x 2.100 mm	Tipo PALLET EPAL 800X1200	Peso	480 Kg																
N° Cartoni	36 strati 6 da 6 unità	più 0 unità aggiuntive																							
Dimensioni	800 x 1.200 x 2.100 mm	Tipo PALLET EPAL 800X1200																							
Peso	480 Kg																								
NOTE	-																								
GRAFICA PERSONALIZZATA	COD. GRAFICA 0000000																								
IDONEITA'	<table border="0"> <tr> <td>- DM 21/03/1973 e succ.aggiornamenti e modifiche</td> <td>- Regolamento (UE) n. 10/2011</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Regolamento (CE) n. 1935/2004</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Regolamento (CE) n. 1895/2005</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Regolamento (CE) n. 2023/2006</td> </tr> </table>	- 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																
- 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 29/10/2010 Firma Assicurazione Qualità Licio Andreoli																									

IDENT.

Codice Isap **010039**Codice Cliente **-**Data **14/11/2006**Descrizione **PIATTO MAXI D.310 50PZ. ISAP**Indice modifica **2****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.