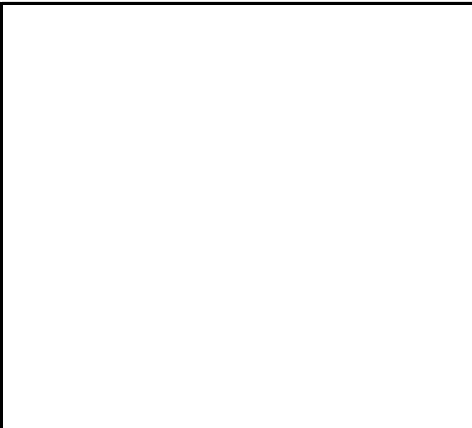


IDENT.	Codice Isap <b>050314</b>	Codice Cliente	Data <b>31/05/2007</b>
	Descrizione <b>BICCH.FLUTES 160CC.PS 10PZ CHAMPAGNEISAP</b>		Indice modifica <b>2</b>
PRODOTTO	Materiale <b>POLISTIRENE</b>		
	Colore <b>TRASPARENTE</b>		
Peso oggetto <b>17,2</b> gr.			
Diam./lato <b>50,0</b> x - mm			
Altezza <b>200,0</b> mm			
Capacità r.b. <b>160,0</b> cc			
Capacità 1.a tacca <b>100,0</b> cc			
impilamento <b>-</b> mm			
disegno oggetto <b>-</b>	tolleranza sulle misure +/- 5%		
CONFEZIONE	<i>BASE</i>		-
	Tipo <b>FILM</b>	Tipo <b>-</b>	
N° pezzi <b>10</b>	Peso (g) <b>175</b>	N° imballi <b>0</b>	Peso (g) <b>0</b>
Materiale <b>LDPE</b>	Materiale <b>-</b>		
Stampa <b>NEUTRA</b>	Stampa <b>-</b>		
Etichetta <b>ISAP</b>	Etichetta <b>-</b>		
Codice EAN <b>8000536021700</b>	Codice EAN		
COLLO	Tipo <b>CARTONE</b>	Stampa esterna <b>NEUTRA</b>	
	N° Confezioni <b>10</b>	Identificazione <b>1 ETICHETTA PER SCATOLA</b>	
N° Pezzi <b>100</b>	Codici ITF:		
Peso <b>2,23</b> Kg	Isap <b>80005360503143</b>		Cliente
Dimens. esterne <b>380</b> x <b>345</b> x <b>440</b> mm	Volume <b>0,0577</b> m <sup>3</sup>		
PALLET	N° Cartoni <b>12</b> strati <b>2</b> da <b>6</b> unità più <b>0</b> unità aggiuntive	Tipo <b>PALLET A PERDERE 80X120</b>	
	Dimensioni <b>800</b> x <b>1.200</b> x <b>1.000</b> mm	Peso <b>36</b> Kg	
NOTE	<b>PEDANE SOVRAPPONIBILI</b>		
GRAFICA PERSONALIZZATA	COD. GRAFICA <b>0000000</b>		
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 <b>19/04/2012</b>	Firma Assicurazione Qualità <i>Licio Andreoli</i>		

IDENT.

Codice Isap **050314**

Codice Cliente

Data **31/05/2007**Descrizione **BICCH.FLUTES 160CC.PS 10PZ CHAMPAGNEISAP**Indice modifica **2****Allegato alla scheda tecnica del prodotto**

INFO AGGIUNTIVE

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

 SECCHI ACQUOSI ACIDI ALCOLICI GRASSI LATTIERO-CASEARI

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

 Fresco – tiepido (5 – 40 °C) 30 min – 2h 2h – 24 h più di 24h Caldo (40 – 70 °C) 30 min – 2h

Commenti: da non utilizzare in forni tradizionali o microonde