

MOULE OPTIMA RECT.B.RENF.232x85 H70 V

682876

| DONNEES TECHNIQUES | |
|--|--|
| Famille de produit: | MOULES DE CUISSON |
| Fond: | A 232 mm. - A1 85 mm. +/- 1 mm. |
| Haut: | B 263 mm. - B1 110 mm. +/- 2 mm. |
| Haut + bord plat: | D 125 mm. +/- 2 mm. |
| Hauteur: | C 70 mm. +/- 1 mm. |
| Poids: | 33,5 gr. +/- 5% |
| Contenance en litre* : donnée indicative | 1.69 |
| Matière: | Carton triple couche, non couché, en pure cellulose blanchie, face intérieure contrecollée avec film polyester de 12 my, par adhésif monocomposant. |
| Impression: | Impression sur toute la surface extérieure |
| Encre: | Terracotta similaire au pantone 167U, résistante à la chaleur (200°C). Nos encres sont conformes aux exigences énoncées par les directives EUPIA sur les encres d'imprimerie appliquées sur la surface non en contact avec les aliments des matériaux et objets d'emballage alimentaire. |
| Tot. Gr/m ² : | 289 gr. +/- 5% |
| Matériau de renfort : | Carton épais triple couches de pure cellulose, enduit, en pâte thermomécanique (TMP), inséré dans bords plats. |
| Gr/m ² | 375 gr. +/- 5% |
| Colle: | Acétate de vinyle à faible migration pour les emballages alimentaires. |
| Résistance à la chaleur: | 180° > 200° C |
| DONNEES LOGISTIQUES | |
| SOUS CONDITIONNEMENT | |
| EAN code | - |
| Dimension (L*I*H) | cm - |
| Poids brut | kg - |
| Quantity/ - | - |
| CONDITIONNEMENT | |
| CARTON | |
| EAN code | 3109396828766 |
| Dimension (L*I*H) | cm 56.5 x 40.5 x 49 |
| Volume | cm ³ 112124.25 |
| Poids brut | kg 9.50 |
| Quantité/ CARTON | 280 |
| DONNEES LOGISTIQUES ET STOCKAGE | |
| Palette | EUR-PAL 80*120 |
| Palettisation | 4 cartons x 4 rangées : tot. 16 cartons |
| Quantité/palette | 4480 pcs |
| Hauteur | cm 211 |
| Poids net | kg 152 |
| Etiquette carton: | Indication du code article, de la désignation du produit, de la quantité, du numéro de lot |
| Numéro de lot: | Correspond à une numérotation composée de 10 chiffres |
| Traçabilité: | Est garantie pour tous les produits, grâce au numéro de lot imprimé sur les étiquettes des produits finis et le système interne, selon le Règlement (CE) N°1935/2004 |
| Stockage: | Le produit doit être correctement stocké dans son emballage d'origine, non altéré et dans les conditions suivantes: humidité ne dépassant pas 70% - température suggérée de 16°C à 25°C et à l'abri de la lumière. |
| Règlementations (Conformité réglementaire) | Règlement (CE) N° 1935/2004 : concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Règlement (CE) N°2023/2006 : concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Décret N°2007-766 du 10/05/2017 : concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires |
| Système qualité | NORDIA est certifié ISO 22000 - ISO 9001 - ISO 14001 et spécifiquement le site de production NORDIA est certifié FSSC 22000 |



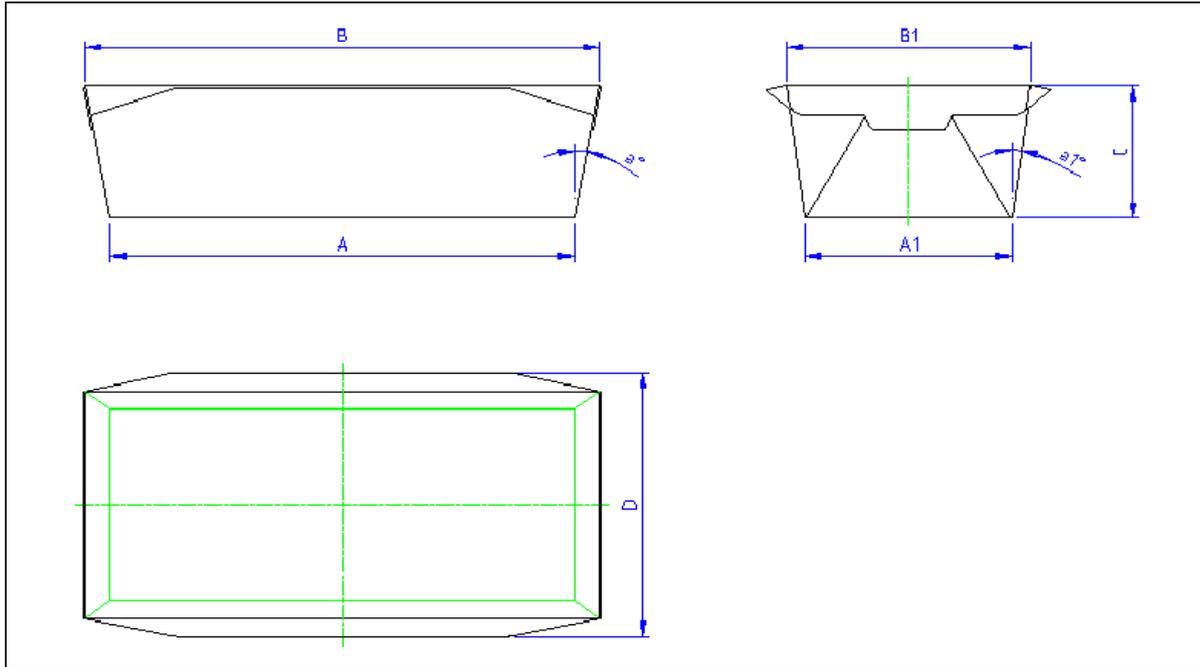
?

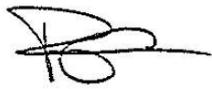
| Préparation | Approuvé par | Date | Rev. | Modifications réalisées : |
|---------------------|--------------|------------|------|---------------------------|
| | | 15/04/2024 | | |
| Responsable Qualité | | | | |
| V.KOSTIC | | | | |

SUPPORT: ENR-PR1-5

INDICE: C

12/03/2020



| Préparation | Approuvé par | Date | Modifications réalisées : |
|---|---|------------|---------------------------|
|  |  | 15/04/2024 | |
| Responsable Qualité V.KOSTIC | | | |

| Approbation du client |
|-----------------------|
| Tampon et signature: |
| Date: |