

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 2
SOC Chef C.J.I, SL Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: MAGA PASTELERA PREMIUM Código: 02-110811 02-104128 02-104129	Edición: 03 Fecha: 19/09/2017

PRODUCTO **MANGAS PREMIUM con punta azul**
Manga pastelera de un solo uso

CÓDIGO DE PRODUCTO	PRESENTACIÓN
02-110811	Caja neutra o personalizada de 100 mangas Maxi caja de 10x100ud
02-104128	Caja neutra o personalizada de 100 mangas Maxi caja de 12x100ud
02-104129	

PRODUCT **PIPPING BAGS PREMIUM with blue cut**
Pipping bag only 1 use

REFERENCE PRODUCT	PRESENTATION
02-110811	Neutral or personalized box of 100 pipping bags Maxi box of 10x100 units
02-104128	Neutral or personalized box of 100 pipping bags Maxi box of 12x100 units
02-104129	

MATERIAL Polietileno de baja densidad (PEBD), virgen, doble soldadura de alta resistencia en triángulo isósceles, impresión azul

MATERIAL *Low density poli ethylene (LDPE), virgin, double soldering high resistance in isosceles triangle , print blue*

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Ref.	02-110811	02-104128	02-104129
Dimensiones / Measures (mm)	400	540	650
Espesor / Thickness (µm)	80±3%	80±3%	75±3%
Impresión / Impression	Si (Dos franjas azules con tinta contacto alimentario. Parte exterior) / Yes (Blue strips, ink for food contact. Outside part)		
Perforaciones/Perforations	No		
Color / Colour	Transparente / Transparent		

CERTIFICADOS

Análisis de migración
Este producto es consistente en términos de migración global y específica.
En base a normas UNE-EN 1186-1:2002 y UNE-EN 1186-3:2002

<u>Simulación</u>	<u>Condiciones del test</u>	<u>Resultados</u>
A: Etanol 10%		Pasa test
B: Ácido acético 3%		Pasa test

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 2
SOC Chef C.J.I, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: MAGA PASTELERA PREMIUM	Edición: 03
	Código: 02-110811 02-104128 02-104129	Fecha: 19/09/2017

Material en contacto con los alimentos

Este material usado en las condiciones normales y previsibles de empleo, teniendo en cuenta el criterio de las leyes en vigor, es lo suficientemente inerte y no implica ninguna modificación inaceptable en la composición o alteración de las características organolépticas de los alimentos.

CERTIFICATES

Migration analysis

This product is according to the legislation in global and specific migration terms.

Based on UNE-EN 1186-1:2002 y UNE-EN 1186-3:2002

Simulation

Test conditions

Results

A: Ethanol 10%

Passes test

B: Acetic acid 3%

Passes test

Material in contact with food

This material, used in normal and provided conditions, and according to the current legislation, it is inert enough and it does not imply any unacceptable modification or alteration in organoleptic characteristics of food

LEGISLATION

- Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y posteriores modificaciones)
- RD 397/1990 sobre condiciones generales de uso de los materiales para entrar en contacto con los alimentos (y posteriores modificaciones)
- RD 874/2011 Lista positiva de sustancias aptas para el contacto con los alimentos (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (RE) 10/2011 sobre materiales plásticos en contacto con los alimentos (y posteriores modificaciones)
- RD 866/2008 Lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de objetos plásticos y métodos de ensayo (y posteriores modificaciones)

LEGISLATION

- Reg. (CE) 1935/2004 about objects and materials to be in contact with food (and subsequent amendments)
- RD 397/1990 about general use conditions of material to be in contact with food (and subsequent amendments)
- RD 874/2011 Positive list of substances to be in contact with food (and subsequent amendments)
- Reg. (RE) 10/2011 about Plastic materials to be in contact with food (and subsequent amendments)
- RD 866/200 List of allowed substances to fabricate plastics and assay methods (and subsequent amendments)