



# Fiche technique produit Product technical datasheet

Code Client -  
Customer Code

polystyrène expansé / Mono-extruded polystyrene foam tray. Barquette Standard / Standard tray

Désignation Description	<b>BQT SJ4-20 BLANC /380</b>		
Code Article Reference	<b>195</b>	Matériau Material	<b>Polystyrène expansé / Polystyrene foam</b>
EAN 13 Barcode (EAN 13)	<b>8022549277073</b>	Couleur Color	<b>BLANC</b>

## Caractéristiques - Characteristics

Dimensions (mm) ±2 Cutszie (mm) ±2	<b>318 x 235</b>	Type de Buvard Pad Type	
Hauteur Externe (mm) ±1 External Height (mm) ±1	<b>25</b>	Dimensions Buvard (mm) Pad cutszie (mm)	
Hauteur Interne (mm) ±1 Internal Height (mm) ±1	<b>20</b>		
Poids (g) ±10% Item Weight (g) ±10%	<b>15,53</b>		

## Tracabilité - Traceability

SSCC  
FB - 21  
8022549 80253195 7  
**BQT SF 5/40 BC  
JAUNE 107U /280**  
Numéro à relever  
en cas de non  
conformité  
Codice articolo / Item reference  
**SF05405Y06AQ**  
DATE IMPRESSION  
**08/01/2016 14:17:11**  
QUANTITE  
**280** PIECES/COLIS  
EAN 128  
(82)0022549604657(37)002200(10)6F08160100

## Conditionnement - Packaging

Qté / colis Pcs / Carton	<b>380</b>
Dim. Colis (mm) Inner Box (mm)	<b>1175 x 750 x 320</b>
Poids colis (kg) ±10% Carton Weight (kg) ±10%	<b>5,9</b>

## Palettisation - Palettization

Tous nos produit sont palettisées sur des palettes 80 x 120. Nos palettes ont une huature maximale de 2,50 m  
All our products are palettized on 80 x 120 pallets. Our pallets maximal height is 2,50 m

## Application

Conditionnement des viandes, volailles, carcuterie/traiteur, poissons, fromage, fruits et légumes entiers à des températures ambiantes ou inférieures  
Packaging of meat, poultry, delicatessen meat, fish, chease, fruit and vegetable to ambient or inferior temperature

## Condition d'utilisation et de stockage - Storage ans term utilisation

- L'utilisateur doit vérifier la compatibilité de l'emballage avec l'usage auquel il est destiné
- Afin de garantir la conformité aux exigences de la réglementation européenne en termes de sécurité alimentaire, la quantité d'exsudat délivrée par la denrée alimentaire doit être inférieure à la capacité d'absorption du buvard.
- Afin de préserver la chaine du froid, il est vivement recommandé de préconditionner les barquettes à la température du laboratoire avant utilisation (températures recommandées : -30°C / +30°C)
- Conserver à l'abri de la chaleur (inférieur à 30°), l'humidité et les odeurs. Le stockage à proximité d'une source de chaleur est suceptible d'entrainer une déformation du produit. Eviter la superposition de poids.
- The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for which it is detined
- To ensure compliance with the requirements of European regulations in terms of food security, the amount of exudate issued by the foodstuff shall be lower than the absorption capacity of the pad.
- In order to keep cold chain, before utilisation, it is warmly advise to pre-packaged trays at laboratory temperature (recommended teperatures : -30°C / +30°C)
- Keep away from heat (below 30°C), humidity and odours. Storage close to source of heat is liable to involve product deformation. Avoid overlapping of weight.

Quality Manager : **Franck Dumasdelage**

Rev. : **1**

Date : **24/04/2018**