



Fiche technique produit Product technical datasheet

Code Client -
Customer Code

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

Désignation Description	DEVJ BQT 73-P BLANC /750		
Code Article Reference	932	Matériau Material	Polystyrène expansé / Polystyrene foam
EAN 13 Barcode (EAN 13)	8022549156149	Couleur Color	Blanc / White

Caractéristiques - Characteristics

Dimensions (mm) ±2 Cutsite (mm) ±2	255 x 135	Type de Buvard Pad Type	
Hauteur Externe (mm) ±1 External Height (mm) ±1	30	Dimensions Buvard (mm) ±5 Pad cutsite (mm) ±5	
Hauteur Interne (mm) ±1 Internal Height (mm) ±1	25		
Poids (g) ±10% Item Weight (g) ±10%	4,31		

Conditionnement - Packaging

Qté / colis Pcs / Carton	750
Dim. Colis (mm) Inner Box (mm)	1100 x 840 x 230
Poids colis (kg) ±10% Carton Weight (kg) ±10%	3,2

Tracabilité - Traceability

SIRAP GEMA FRANCE
SSCC
FB - 21
#01 8022549 98023195 7
BQT SF 5/40 BC
JAUNE 107U /280
Codice articolo / Item reference
SF05405Y06AQ
DATE IMPRESSION
08/01/2016 14:17:11
QUANTITE
280
PIECES/COLIS
EAN 128
8 022549 604657
802254904657(37)00200(10)4F08160100

Numéro à relever
en cas de non
conformité

Palettisation - Palettization

Tous nos produits sont palettisés sur des palettes 80 x 120. Nos palettes ont une hauteur 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, charcuterie/traiteur, poissons, fromages, fruits et légumes entiers à des températures ambiantes ou inférieures
Packaging of meat, poultry, delicatessen meat, fish, cheese, fruit and vegetable to ambient or inferior temperature

Condition d'utilisation et de stockage - Storage and term of use

- 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 chaîne 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°), de l'humidité et des odeurs. Le stockage à proximité d'une source de chaleur est susceptible d'entraîner 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 :

Rev. :

Date :