FICHA TÉCNICA

Rodales y blondas

Blonda calada Litos

Blondas de papel celulosa, kraft MG.

Contacto alimentario

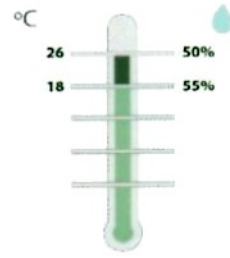
Datos técnicos y logísticos

Referencia	15x21	18x25	21x27	25x25	26x32	31x38	Tolerancia
Ancho (mm)	150	180	210	250	260	310	± 1
Largo (mm)	210	250	270	250	320	380	± 1
Peso (g)	1,63	2,33	2,93	3,23	4,30	6,09	± 4%
Gramaje (g/m²)	55	55	55	55	55	55	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	5000	5000	5000	5000	5000	4000	
Paquetes/Caja	50	50	50	10	50	40	

Referencia	34x41	40x50	45x55	13x31	16x42	18x50	Tolerancia
Ancho (mm)	340	400	450	130	160	180	± 1
Largo (mm)	410	500	550	310	420	500	± 1
Peso (g)	7,21	10,34	12,80	2,08	3,47	4,65	± 4%
Gramaje (g/m²)	55	55	55	55	55	55	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	4000	3000	2000	5000	5000	1000	
Paquetes/Caja	40	30	20	50	50	10	

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. Nº de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

12 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011, 14 /01/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

FICHA TÉCNICA

Rodales y blondas

Blonda parafinada Blanco

Papel calandrado. Parafina alimentaria por ambas caras.

Contacto alimentario

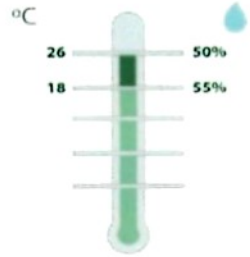
Datos técnicos y logísticos

Referencia	13x18	16x22	17x24	21x27	26x32	28x36	31x39	36x41	41x48	Tolerancia
Ancho (mm)	130	160	170	210	260	280	310	360	410	± 1
Largo (mm)	180	220	240	270	320	360	390	410	480	± 1
Peso (g)	1,10	1,65	1,92	2,66	3,91	4,74	5,68	6,9372	9,2496	± 4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	47	47	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	3000	
Paquetes/Caja	50	50	50	50	50	50	50	50	30	

Referencia	45x55	50x60	13x31	14x39	16x42	18x50	21x36	20x56	Tolerancia
Ancho (mm)	450	500	130	140	160	180	210	200	± 1
Largo (mm)	550	600	310	390	420	500	360	560	± 1
Peso (g)	11,63	14,10	1,89	2,57	3,16	4,23	3,55	5,264	± 4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	47	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	2500	2500	5000	5000	6500	5000	4500	6000	
Paquetes/Caja	25	25	50	50	65	50	45	60	

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. Nº de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

12 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011, 14 /01/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Fecha 24.02.2022
Revisión 9

FICHA TÉCNICA

Rodales y blondas

Blonda parafinada Marrón

Papel cristal marrón. Parafina alimentaria por ambas caras.

Contacto alimentario

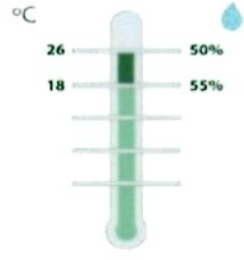
Datos técnicos y logísticos

Referencia	16x22	17x24	21x27	26x32	28x36	31x39	36x41	41x48	Tolerancia
Ancho (mm)	160	170	210	260	280	310	360	410	± 1
Largo (mm)	220	240	270	320	360	390	410	480	± 1
Peso (g)	1,65	1,92	2,66	3,91	4,74	5,68	6,94	9,2496	± 4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	47	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	3000	
Paquetes/Caja	50	50	50	50	50	50	50	30	

Referencia	45x55	13x31	14x39	16x42	18x50	21x36	Tolerancia
Ancho (mm)	450	130	140	160	180	210	± 1
Largo (mm)	550	310	390	420	500	360	± 1
Peso (g)	11,63	1,89	2,57	3,16	4,23	3,55	± 4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	2500	5000	5000	6500	5000	4500	
Paquetes/Caja	25	50	50	65	50	45	

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. Nº de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

12 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011, 14 /01/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Fecha 07.03.2022
Revisión 8

FICHA TÉCNICA

Rodales y blondas

Rodal calado Lito

Papel celulosa (Kraft MG).

Contacto alimentario

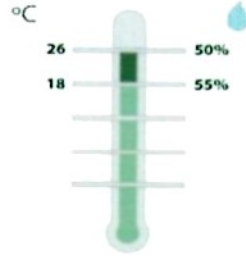
Datos técnicos y logísticos

Referencia	10	12	15	18	21	25	28	30	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	100	120	150	180	210	250	280	300	± 1
Peso (g)	0,30	0,43	0,66	0,96	1,30	1,85	2,32	2,66	± 4%
Gramaje (g/m²)	40	40	40	40	40	40	40	40	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	16000	8000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	
Paquetes/Caja	16	80	50	50	50	50	50	50	

Referencia	32	35	38	40	42	45	48	50	Tolerancia
Tamaño (mm)	320	350	380	400	420	450	480	500	± 1
Peso (g)	3,02	3,62	4,26	4,72	5,21	5,98	6,80	7,3828	± 4%
Gramaje (g/m²)	40	40	40	40	40	40	40	40	± 4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	5000	5000	4000	4000	2500	2500	1000	1000	
Paquetes/Caja	50	50	40	40	25	25	10	10	

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. Nº de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

12 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011, 14 /01/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Fecha 07.03.2022
Revisión 9

FICHA TÉCNICA

Rodales y blondas

Rodal parafinado Blanco

Rodal de papel calandrado con un tratamiento de parafina alimentaria por ambas caras.

Contacto alimentario

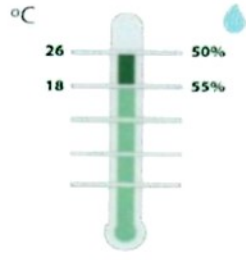
Datos técnicos y logísticos

Referencia	18	21	23	25	27	30	32	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	180	210	230	250	270	300	320	±1
Peso (g)	1,20	1,63	1,95	2,31	2,69	3,32	3,78	±4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	±4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	6000	5000	6000	5000	5000	7000	5000	
Paquetes/Caja	60	50	60	50	50	70	50	

Referencia	35	38	40	42	45	47	50	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	350	380	400	420	450	470	500	±1
Peso (g)	4,52	5,33	5,91	6,51	7,48	8,15	9,23	±4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	±4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	5000	5000	4000	2500	2500	2500	2500	
Paquetes/Caja	50	50	40	25	25	25	25	

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. Nº de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

12 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011, 14 /01/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Fecha 24.02.2022
Revisión 9

FICHA TÉCNICA

Rodales y blondas

Rodal parafinado Marrón

Rodal de papel cristal marrón con un tratamiento de parafina alimentaria por ambas caras.

Contacto alimentario

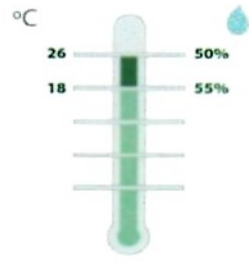
Datos técnicos y logísticos

Referencia	18	21	23	25	27	30	32	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	180	210	230	250	270	300	320	±1
Peso (g)	1,20	1,63	1,95	2,31	2,69	3,32	3,78	±4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	±4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	6000	5000	6000	5000	5000	7000	5000	
Paquetes/Caja	60	50	60	50	50	70	50	

Referencia	35	38	40	42	45	47	50	Tolerancia
Tamaño (Ø mm)	350	380	400	420	450	470	500	±1
Peso (g)	4,52	5,33	5,91	6,51	7,48	8,15	9,23	±4%
Gramaje (g/m²)	47	47	47	47	47	47	47	±4%
Ud/Paquete	100	100	100	100	100	100	100	
Ud/Caja (millar)	5000	5000	4000	2500	2500	2500	2500	
Paquetes/Caja	50	50	40	25	25	25	25	

Condiciones recomendadas de almacenamiento

El almacenamiento del producto debe de ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, en un lugar fresco, seco y fuera de la acción directa de la luz o fuentes de calor. Además, se debe conservar en condiciones de almacenamiento que eviten deformaciones. De esta manera, se garantiza que la calidad del mismo no se vea afectada.



Etiquetas

Descripción y código de producto. Cantidad. Nº de lote.

Trazabilidad

Sistema implantado para trazar desde materias primas hasta producto terminado enviado a clientes.

Consumo preferente

12 meses desde la fecha de albarán.

Legislación

Real Decreto 191/2011, 18/02, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011, 14 /01/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Fecha 07.03.2022
Revisión 8