



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le : 07/12/2022

Code article : 862227

Désignation

SACS SOUS-VIDE-PA/PE TRANSP-300x400MM-NEUTRE-FROID

Description du produit

Matériaux	PA/PE
	Coloris : TRANSPARENT
	Epaisseur (en microns) : 90,0
	Grammage (en grammes) : -

Dimensions	Largeur (en mm) : 300,0
	Longueur (en mm) : 400,0
	Hauteur (en mm) : -
	Soufflet latéral (en mm) : -
	Soufflet de fond (en mm) : -
	Diamètre (en mm) : -
	Contenance (en cc) : -

Liassage	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
----------	--	--

Perforations	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
--------------	--	--

Impression	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
------------	--	--

Identification du produit

Gencod sous-conditionnement	3276168622270
Gencod carton	EAN128 : 3276168622270 + numéro de lot

Conditionnement, Etiquetage et Palettisation

Sous Conditionnement	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
	Nombre d'unités : Pochette de 200	
	Dimensions (en mm) : 420 x 350 x 40	
	Poids net (en kg) : 3,935	Poids brut (en kg) : 3,940

Conditionnement	Type de conditionnement : Carton	
	Nombre d'unités : 1000	
	Poids net d'un carton : 19,70 kg	Poids brut d'un carton : 20,20 kg
	Dimensions extérieures du carton (en mm) : 420 x 320 x 220	

Palettisation	Nombre de cartons par palette : 30
	Nombre de couches par palette : 5
	Nombre de cartons par couche : 6
	Nombre de cartons rangés verticalement : 0
	Type de palette : PALETTE EUROPE 80 x 120 x 168 cm

Informations pratiques

Alimentarité	Matériau autorisé pour contact alimentaire
Nomenclature douanière	39232990000
Provenance	UE
Conditions de stockage	Afin de préserver les caractéristiques du produit pour une utilisation optimale, nous vous conseillons de le stocker dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et des températures extrêmes
Préconisations d'utilisation	Ce produit est apte à la congélation. Les aliments peuvent être décongelés au bain marie : pendant 1 heure maximum jusqu'à 70°C ou pendant 15 minutes jusqu'à 85°C.