mbpack	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Mise à jour le : 05/10/2026

Code article : 317009

Désignation	PAPIERS CUISSON GASTRO-SILICONE BLANC-530x325MM-BTE DIST-NEUTRE

Description du produit

Matériau	PAPIER SILICONE
	Coloris : BLANC
	Epaisseur (en microns) :
	Grammage (en grammes) : 41 +/- 2gr

Dimensions	Poids unitaire (g) :
	Largeur (en mm) : 325 (+/- 5mm)
	Longueur (en mm) : 530 (+/- 5mm)
	Hauteur (en mm) :
	Soufflet latéral (en mm) :
	Soufflet de fond (en mm) :
	Diamètre (en mm) :
	Contenance (en ml) :

Liassage	☐ Oui ☑ Non	
Perforations	☐ Oui ☑ Non	
Impression	☐ Oui ☑ Non	

Identification du produit

Gencod sous-conditionnement	
Gencod carton	3276163170097

Conditionnement, Etiquetage et Palettisation

Sous Conditionnement	☐ Oui ☑ Non	
	Nombre d'unités :	
	Nb sous conditionnement :	Type sous condit. :
	Matériau sous condit. :	
	Dimensions (en mm) :	
	Poids net (en kg) :	Poids brut (en kg) :
	Commentaires :	

Conditionnement	Type de conditionnement :	
	Nombre d'unités : 500	
	Poids net d'un carton : 3,580 KG	Poids brut d'un carton : 3,750 KG
	Dimensions extérieures du carton (en mm) : 545 x 335 x 35	
	Commentaires : Boîte distributrice blanche + prédécoupe sur le dessus	

Palettisation	Nombre de cartons par palette : 100
	Nombre de couches par palette : 25
	Nombre de cartons par couche : 4
	Nombre de cartons rangés verticalement :
	Type de palette : EUROPE 80 x 120 x 130
	Commentaires :

Informations pratiques

Alimentarité	☑ Oui ☐ Non
Nomenc. douanière	4811 60 00
Provenance	EUROPE
Préconisations de stockage	Afin de garantir la qualité du produit, le produit doit être stocké à l'intérieur dans son emballage d'origine, à l'abri de la pluie et de la neige. Les conditions de stockage recommandées sont à une température d'environ 20°c et une humidité relative de 50%._x000D_Pour une bonne aptitude à la transformation, il est recommandé de stocker et de déballer le produit au moins 24h00 dans l'atelier, afin de stabiliser le papier en humidité et en température.
Préconisations d'usage	-18°C/+220°C - Destiné à être utilisé pour la cuisson des aliments secs, humides et gras et pour séparer les aliments congelés dans les conditions suivantes : - Four conventionnel jusqu'à 220°C pendant 2 heures. - Micro-ondes sans restriction de temps - Congélateur et réfrigérateur jusqu'à -18°C
Préconisations de lavage	