

PAPIER CUISSON NATUREL FORMAT GASTRO 32X53CM MULTI PASSAGE

**130811**

Papier cuisson 32 cm x 53 cm naturel pour contact alimentaire. Composé de pâte de fibres vierges non blanchies. Antiadhésif pour la cuisson, présentant une excellente stabilité thermique et des propriétés hygiéniques et anti-graisse. Ecologique & réutilisable.

Idéal pour la cuisson de la cuisson de pâtisseries, pains et produits spéciaux, frais ou surgelés: viennoiseries, pains, brioches, pâtes à tartes, cakes, pizzas, galettes, papillotes, ...

LES + PRODUITS

- + Apte au contact alimentaire
- + Ressource renouvelable : papier bio-sourcé, certifié issu de forêts gérées durablement
- + Ecologique : monomatériau biodégradable, recyclable, non blanchi, avec un minimum de traitements de masse et de surface
- + Fabrication 100% française, ressource locale, filière courte forêt / bois / pâte / papier / transformation / distribution

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	Papier kraft naturel + siliconé 2 faces
GRAMMAGE	39 grammes
ABSORPTION DE L'EAU COBB 60	11g/m2
PERMEANCE BENDSTEIN	17 cm3/mm
LONGUEUR DE RUPTURE SM	8700 m
LONGUEUR DE RUPTURE ST	6150 m
HUMIDITE MOYENNE	5,1%

Utilisation

Apte à la cuisson / four traditionnel ou à micro-ondes : contact alimentaire direct à froid et pour la cuisson ≤ 220°C des aliments secs, humides et gras.

Stockage

Conserver dans son emballage d'origine, entre 5° et 50° C, à l'abri de la poussière, de l'humidité et de la pluie.

CERTIFICATION



CONTACT ALIMENTAIRE

Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sauf les aliments conservés dans l'huile et les 100% gras.



PROGRAMME FOR THE ENDORSEMENT OF FOREST CERTIFICATION

Le label PEFC garantit des produits issus de source responsable, respectant la biodiversité, les communautés locales et l'équilibre environnemental.

CONDITIONNEMENT

RÉFÉRENCE	NBRE DE FEUILLE PAR BOITE	COLISAGE	COMPOSITION PALETTE
130811	500 feuilles	100 boites	25 couches de 4 colis