

ROLHAS DE ESPUMANTE

ficha técnica



FICHA TÉCNICA PARA ROLHAS ESPUMANTE 0+2

FT08_A

CARACTERÍSTICAS	PARÂMETROS	NORMAS/MÉTODOS DE ENSAIO	ESPECIFICAÇÕES
DIMENSIONAIS	Comprimento	ISO 9727-1	VN ± 0,5 mm
	Diâmetro		VN ± 0,3 mm
	Densidade		275 ± 25 kg/m ³
QUIMICAS	Quantidade de resíduos	ISO 9727-7	≤ 2 mg/rolha
	Análise sensorial	IT12.02.20	Ausência de odores
	Análise TCA	IT12.02.18	≤ 2 ng/l
FISICAS	Humidade	ISO 9727-3	4% ≤ H ≤ 8%
	Teste de colagem	IT 12.02.25	Ausência de descolagem
	Força de extração	ISO 9727-5	30 ± 10 daN
	Ângulo de torsão	ISO 9727	≥ 35 °
	Momento		≥ 35 daN/cm
	Vedação	ISO 9727-6	Ausência a 6 bar

IT – Instrução de trabalho NP – Norma Portuguesa VN – Valor Nominal

EMBALAGEM / IDENTIFICAÇÃO:

Rolhas marcadas e tratadas

Para evitar contaminação e deterioração, as rolhas são embaladas em sacos plásticos, com injeção de SO₂ e colocadas em caixas cartão.

Rolhas não marcadas e não tratadas

Em sacos de 10000 rolhas ou 5000 rolhas de acordo com as especificações do cliente

CONDIÇÕES USUAIS DE ENGARRAFAMENTO :



“Charte des Bouchonniers Liégeois, 4^e édition”.

Após engarraçamento aguardar em repouso vertical 48 h para a recuperação da rolha e atingir máxima vedação

COMPATIBILIDADE ALIMENTAR:

Todos os produtos utilizados nos fabrico das rolhas são conforme os regulamentos da FDA/UE para materiais em contacto com géneros alimentícios.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO:

Para um melhor desempenho no engarraçamento as rolhas devem ser utilizadas no prazo de 120 dias após a data de expedição.

ARMAZENAMENTO:

- Este produto deve ser armazenado em local seco e arejado, protegido da exposição directa do sol, a uma temperatura entre 15 e 20 °C.
- Não manter em contacto com o solo e de paredes
- Os sacos só devem ser abertos no momento de usar.