



Certified Quality  
Management System

**GOSELIN™**  
A Corning Brand

## FICHE TECHNIQUE

**DESIGNATION : Sac malaxeur sans filtre 80ml PE na**  
H150 larg.105, 3 boîtes x 60 sacs de 25, STERILE SAL 10-3

### Caractéristiques techniques

- **Capacité nominale**  
80 ml, 105 x 150 mm
- **Matière et couleur du sachet**  
PE
- **Hauteur (mm)**  
150.00
- **Largeur (mm)**  
105.00
- **Epaisseur (µm)**  
70
- **Type de filtre**  
Sans filtre
- **Matière du filtre**  
N/A
- **Résistance physique**  
Souple, haute résistance mécanique
- **Température d'utilisation du corps principal**  
-80°C/+75°C
- **Autoclavage du corps principal**  
N/A

### Conditionnement

- **Conditions de stockage (°C)**  
température ambiante (15 à 30°C)
- **Quantité par carton (pièces)**  
4500
- **Rangement**  
3 cartons de 6x10 sachets de 25 pièces

### Références normatives

- **Absence de métaux lourds:**  
Matière conforme à la directive CE/94/62
- **Alimentarité**  
Matière conforme au règlement n° 1935/2004
- **Basé sur la norme ISO 11 137**  
N/A
- **Péremption**  
3 an(s)

- Niveau d'Assurance de Stérilité conformément à la norme ISO 11137  
STERILE SAL 10-3
- 

### Précaution d'utilisation

- **Le bas du sachet**  
ne doit pas être placé sous la base des pales du malaxeur
  - **Ne pas malaxer**  
des produits pouvant comporter avant ou après malaxage, des éléments perforants, piquants ou coupants (Ex: coquilles d'œufs, petits os, dragées, crustacés ou mollusques)
  - **L'incubation directe du sachet**  
est possible jusque +37°C pendant 24 heures maximum
  - **ISO 7218**  
Le malaxage ne doit pas excéder 3 minutes dans un broyeur à pale
  - **Chasser l'air du sachet**  
en le placant dans le malaxeur pour une meilleure efficacité du malaxage
  - **Ne convient pas**  
pour des produits très pâteux ou qui gonflent dans un milieu liquide
  - **En cas de fermeture par une barette clip**  
placer cette dernière au maximum 2cm en dessous du haut du sachet : ne pas mettre en pression le liquide dans le sachet
  - **Usage unique**
  - **Conservation en température négative**  
N/A
- 

### Domaines d'application

- Industries
  - Laiterie
- 

### Disponibilité produit

- Europe Moyen orient Afrique
- Amérique du nord
- Asie Pacifique
- Amérique Latine