1/2







FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION: Sac malaxeur sans filtre 400ml PE na H300 larg.180, 5 boîtes x 20 sacs de 25, STERILE SAL 10-3

Caractéristiques techniques

■ Capacité nominale

400 ml, 180 x 300 mm

■ Matière et couleur du sachet

N/A

■ Hauteur (mm)

300.00

■ Largeur (mm)

180.00

■Epaisseur (µm)

N/A

■ Type de filtre

Sans filtre

■ Matière du filtre

N/A

■ Résistance physique

Souple, haute résistance mécanique

■ Température d'utilisation du corps principal

N/A

■ Autoclavage du corps principal

N/A

Conditionnement

■ Conditions de stockage (°C)

température ambiante (15 à 30°C)

■ Quantité par carton (pièces)

2500

■ Rangement

20 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

Stérilisation des produits de santé - Irradiation

■ Péremption

3 an(s)

Gosselin SAS - 123 Route de Caestre - 59529 Hazebrouck Cedex - France t +33 328-419-303 - f +33 328-495-692 - communication@gosselin.eu

■ Niveau d'Assurance de Stérilité conformément à la norme ISO 11137

Ionisé

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'úufs, 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 milieux 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

■ Asie Pacifique

■ Amérique Latine