



Certified Quality
Management System

GOSELIN™
A Corning Brand

FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION : Sac malaxeur filtre pleine page

400ml PE na H300 larg.190, 3 boîtes x 20 sacs de 25, STERILE SAL 10-3

Caractéristiques techniques

- **Capacité nominale**
400 ml, 190 x 300 mm
- **Matière et couleur du sachet**
Polyéthylène Naturel
- **Hauteur (mm)**
300.00
- **Largeur (mm)**
190.00
- **Epaisseur (µm)**
62µm
- **Type de filtre**
Avec filtre pleine page
- **Matière du filtre**
Polyestère non tissé
- **Résistance physique**
Souple, bonne 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)**
1500
- **Rangement**
10 sachets de 50 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