

Fiche technique produit

BLOC DE GLACE - QUALITÉ ALIMENTAIRE



Domaines d'utilisation

- Pour la conservation et le transport de denrées périssables lors de pique-niques, sorties en camping, ...
- Pour un usage médical afin de soulager les douleurs et les inflammations.
- Pour un usage sportif lors de la récupération musculaire après l'effort.

Conseils d'utilisation

- Se laver les mains avant la manipulation et utiliser des ustensiles propres pour les manipuler.
- Le sac ne doit pas être immergé dans la boisson
- Il n'y a pas de groupe de consommateurs sensibles au produit.

Textes réglementaires

Arrêté du 11 janvier 2007 et ses avenants, relatifs aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine.

Règlement N° 10/2011 et ses avenants, relatifs aux matières plastiques destinées à entrer en contact des denrées alimentaires.

Transport et stockage

Les produits doivent être transportés et stockés dans une enceinte propre à température négative.

Conditionnement

Les produits sont conditionnés dans des sacs polyéthylène thermosoudés.

| Produit | UV / Carton | UV / Palette | Poids palette net |
|----------------|-------------|--------------|-------------------|
| Bloc en carton | 6 | 384 | 770 KG |
| Bloc en sac | - | 360 | 720 KG |
| Barre | - | 90 | 720 KG |

Caractéristiques

| Paramètres physiques | | Paramètres microbiologiques | | Paramètres physico chimiques | |
|----------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|------------------------------|-----------------|
| Forme glace | Bloc | Bactéries coliformes | 0 UFC / 100ml | Ammonium | <0,10 mg/L NH4 |
| Origine | Eau du réseau | Escherichia coli | 0 UFC / 100ml | Chlore libre et total | / |
| Composition | H2O + NaCl | Entérocoques | 0 UFC / 100ml | Conductivité | 200 à 1100uS/cm |
| Origine sel | France | Revivi. à 22 et 36°C | / | Nitrates | <50 mg/L NO3 |
| Épaisseur | 8 sur 20 cm | Spores anaérobies | 0 UFC / 100ml | Sodium | <200mg/L |
| Poids écaille | 2 KG | | | Chlorures | <250mg/L |
| Couleur écaille | Blanc | | | pH | 6 à 11 |
| Odeur écaille | Aucune particulière | | | Turbidité | <100 NFU |
| Saveur écaille | Aucune particulière | | | | |
| Durée de vie | 2 ans | | | | |