

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 écaïlle	2 KG			Chlorures	<250mg/L
Couleur écaïlle	Blanc			pH	6 à 11
Odeur écaïlle	Aucune particulière			Turbidité	<100 NFU
Saveur écaïlle	Aucune particulière				
Durée de vie	2 ans				