PUBLI EMBAL
La solution responsable

FICHE TECHNIQUE

MAJ: 27/05/2025

Code article :	SSVC2030P1
Désignation:	Sacs cuisson et conservation sous vide PERSO Structure PA/PE

DESCRIPTION DE L'ARTICLE

Couleur	Transparent
Dimensions	200 x 300 mm
Poids article (g)	10.02
Epaisseur (µm)	90
Grammage (g/m2)	
Contenance	

GENCODS

Gencod article	3434030045279
Gencod sous-cond.	
Gencod colis	13434030045276

Réf. douanière	3923299000

+ PRODUITS

Sacs sous vide étudiés pour la cuisson, le stockage et la maturation des produits frais : viande, poisson, fromage, plats cuisinés,... Etanchéité parfaite et sécurité optimale. Assurent une fonction barrière aux gaz pour la protection des arômes.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI / DE STOCKAGE

Température d'utilisation -25°/+121° (maximum 1h à 121° ou maximum 2h à 100°)

PICTOS





CONDITIONNEMENT - PALETTISATION

Composition

Colis de	600
Sous-conditionnement	6 paquets de 100

Descriptif sous-conditionnement

Longueur (cm)	
Largeur (cm)	
Hauteur (cm)	
Poids brut (kg)	1.04
Poids net (kg)	1.00

Descriptif colis

Longueur (cm)	30
Largeur (cm)	20
Hauteur (cm)	15
Poids brut (kg)	6.21
Poids net (kg)	6.01
Volume (m3)	0.01

Palettisation

Colis / palette	104
Colis / couche	13
Couches / palette	8
Hauteur palette (m)	1.35
Poids palette (kg)	666

Certificat d'alimentarité sur demande.
Les caractéristiques produits sont basées sur la déclaration de nos fournisseurs et sont révisables selon les évolutions des données fournisseurs.
Tolérances : suivant le code des usages de famille produit.

Publi Embal division commerciale de SPHERE DISTRIBUTION
6 rue Jack London – 44400 Rezé | Tél. : +33 (0)2 40 26 16 16 | Fax : +33 (0)2 40 26 14 49