

Banisio cork

FICHA TÉCNICA

CAVA

Descripción de producto

NORMATIVA

Longitudes 48 mm \pm 0,5 mm

NP ISO 9727-1

Diámetro 30,5 mm \pm 0,5 mm

Características Físicas y Mecánicas

NORMATIVA

Humedad 4 – 8 %

NP ISO 9727-3

Humedad del cuerpo
aglomerado 3 – 9 %

Densidad 260 \pm 30 Kg/m³

NP ISO 9727-2

Recuperación dimensional \geq 96 %

ISO 9727-4

Tensión de corte \geq 7 daN/cm²

NP 2803-5

Ángulo de torsión \geq 35°

NP 2803-5

Fuerza de Extracción 25 \pm 10 daN

ISO 9727-5

Tamaño del biselado (45 °) 3 – 4 mm

Grosor de los discos 9 – 13 mm

Resistencia al agua hirviendo Sin desagregación ni despegado de los
discos

NP 2803-7

Absorción de agua a 50°C \leq 30 %

Estanqueidad Ausencia de fugas a 6 bares

ISO 9727-6

Características Químicas, microbiológicas y sensoriales

NORMATIVA

Residuos Oxidantes (O₂²⁻) < 0.2 mg / tapón

NP 4502

Análisis sensorial Sin desviaciones sensoriales

ISO 22308

Test microbiológico < 4 U.F.C / tapón

NP ISO 9727-7

Residuos sólidos \leq 1 mg / tapón

NP ISO 9727-7

Recomendaciones

- Temperatura ideal de almacenaje entre 15 y 20°C, en lugares en ausencia de olores, secos y aireados.
- Humedad relativa adecuada entre 50 y 70 %.
- Se recomienda su utilización en un periodo máximo de 6 meses.
- Los tapones deben ser tratados como un producto alimentario, y no deben estar almacenados con productos químicos u otros que desprendan olores.

Extra Food Spain S.L. pedro.gomez@banisio.com
Avenida de Elvas, 57 +34 933 63 18 38
06006 Badajoz, España www.banisio.com

EXTRA FOOD SPAIN, S.L.
C.I.F. B01772813
PASEO DE GRACIA, 8-10
08007 BARCELONA

