

Banisio cork

FICHA TÉCNICA

CAVA

Descripción de producto

NORMATIVA

Longitudes	48 mm ± 0,5 mm	NP ISO 9727-1
Diámetro	30,5 mm ± 0,5 mm	

Características Físicas y Mecánicas

NORMATIVA

Humedad	4 – 8 %	NP ISO 9727-3
Humedad del cuerpo aglomerado	3 – 9 %	
Densidad	260 ± 30 Kg/m ³	NP ISO 9727-2
Recuperación dimensional	≥ 96 %	ISO 9727-4
Tensión de corte	≥ 7 daN/cm ²	NP 2803-5
Ángulo de torsión	≥ 35°	NP 2803-5
Fuerza de Extracción	25 ± 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	≤ 30 %	
Estanqueidad	Ausencia de fugas a 6 bares	ISO 9727-6

Características Químicas, microbiológicas y sensoriales

NORMATIVA

Residuos Oxidantes (O ₂ ²⁻)	< 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	≤ 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

