

# Banisio cork

FICHA TÉCNICA

## COLMATADO

### Descripción de producto

NORMATIVA

<b>Longitudes</b>	45 mm ± 0,5 mm / 49 mm ± 0.5 mm	
<b>Diámetro</b>	24,0 mm ± 0,4 mm	
<b>Ovalación</b>	< 0,5 mm	UNE 56924
<b>Lavado</b>	Peróxido de hidrógeno	
<b>Tratamiento de superficie</b>	Parafina y elastómero de silicona	

### Características Físicas y Mecánicas

NORMATIVA

<b>Humedad</b>	4.5 – 8.0 %	
<b>Densidad</b>	140-250 Kg/m <sup>3</sup>	UNE 56924
<b>Fuerza de Extracción</b>	20 daN – 40 daN	
<b>Capilaridad</b>	< 2,5 mm	UNE 56924
<b>Estanqueidad</b>	100% ausencia de fugas ≥ 1.5 bar en tubos de 18.5 mm	UNE 56934

### Características Químicas, microbiológicas y sensoriales

NORMATIVA

<b>Residuos Oxidantes ( O<sub>2</sub><sup>2-</sup> )</b>	< 0.2 mg / tapón	UNE 56929
<b>Análisis sensorial</b>	Sin desviaciones sensoriales	UNE 56928
<b>Hongos y levaduras</b>	< 10 U.F.C / tapón	UNE 56924
<b>Bacterias aerobias mesófilas</b>	< 30 U.F.C / tapón	UNE 56924

### 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](mailto:pedro.gomez@banisio.com)  
Avenida de Elvas, 57 +34 933 63 18 38  
06006 Badajoz, España [www.banisio.com](http://www.banisio.com)

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

