

Banisio cork

FICHA TÉCNICA

MICROAGLOMERADO

Descripción de producto		NORMATIVA
Longitud	44 mm ± 0.5 mm	
Diámetro	24.0 mm ± 0.3 mm	
Ovalación	< 0.3 mm	UNE 56933
Lavado	Peróxido	
Granulado	0.5/2.0 mm	
Características Físicas y Mecánicas		NORMATIVA
Humedad	3.0 – 8.0 %	
Densidad	240-350 Kg/m ³	UNE 56933
Fuerza de Extracción	15-40 daN	
Capilaridad	< 0.2 mm	UNE 56933
Comportamiento al agua hirviendo	No presenta síntomas de desaglomeración	UNE 56933
Características Químicas, microbiológicas y sensoriales		NORMATIVA
Residuos de polvo	≤ 0.001 g / tapón	UNE 56933
Residuos Oxidantes (O ₂ ²⁻)	< 0.2 mg / tapón	UNE 56929
Análisis sensorial	Sin desviaciones sensoriales	UNE 56928
Hongos y levaduras	< 10 U.F.C / tapón	UNE 56933
Bacterias aerobias mesófilas	< 30 U.F.C / tapón	UNE 56933

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

