



FICHA TÉCNICA PARA ROLHAS NATURAIS

FT.01/A_PT

CARACTERÍSTICAS	PARÂMETROS	NORMAS/MÉTODOS LABORATORIAIS	ESPECIFICAÇÕES
DIMENSIONAIS	Comprimento	ISO 9727-1:2007 IT12.02.12	VN ± 0,4 mm
	Diâmetro		VN ± 0,3 mm
	Ovalização		≤ 0,5 mm
	Densidade	ISO 9727-2:2007	185 ± 55 kg/m ³
QUÍMICAS	Análise Sensorial	ISO 22308:2005 IT12.03.10	Ausência de desvios
	Teor de Peróxidos	NP 4502:2011 IT12.03.08	0 mg/rolha
	Capilaridade	ISO 9727 IT12.03.12	≤ 2 mm/rolha
	Análise de TCA	ISO 20752:2014	< 1 ng/L
FÍSICAS	Humidade	ISO 9727-3 : 2011 IT12.03.09	4% ≤ H ≤ 8%
	Força de Extração	ISO 9727-5 : 2007 IT12.03.13	30 ± 15 daN
	Estanquicidade *	ISO 9727-6 : 2007 IT12.03.18	Ausência de fugas ≤ 1,5 bar

IT – Instrução de Trabalho

NP – Norma Portuguesa

VN – Valor Nominal

EMBALAGEM / IDENTIFICAÇÃO :



GROWING WITH YOU

CONDIÇÕES USUAIS DE ENGARRAFAMENTO :

Rolhas marcadas e tratadas

Para evitar contaminação e deterioração, as rolhas são embaladas em sacos plásticos, com injeção de SO₂ e colocadas em caixas cartão.

Rolhas não marcadas e não tratadas

Em sacos de 10000 rolhas ou 5000 rolhas de acordo com as especificações do cliente.

“Charte des Bouchonniers Liégeois, 4^e édition”.

Após engarraçamento, aguardar em repouso vertical 48h para a recuperação da rolha atingir máxima vedação.

COMPATIBILIDADE ALIMENTAR:

Todos os produtos utilizados no fabrico das rolhas são conforme os regulamentos da FDA/UE para materiais em contacto com géneros alimentícios.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO:

Para um melhor desempenho no engarraçamento as rolhas devem ser utilizadas no prazo de 6 meses após a data de expedição.

ARMAZENAMENTO:

- Este produto deve ser armazenado em local seco e arejado, protegido da exposição direta do sol, a uma temperatura entre 15 e 20 °C.
- Os sacos só devem ser abertos no momento de utilização.

*Para outras condições pressão/garrafa, sob consulta