

FICHA TÉCNICA

de producto

Ref. BVX



BOLSAS DE VACÍO GOFRADAS

Descripción del Producto:

Las bolsas de vacío gofradas están diseñadas para la conservación de alimentos, eliminando el aire para prolongar su frescura y ocupando menos espacio en el congelador. Son compatibles con todas las máquinas envasadoras al vacío del mercado.

MATERIAL Y SEGURIDAD

- Fabricadas con material de alta calidad PA+PE (poliamida y polietileno).
- Libres de BPA (Bisfenol A), garantizando un uso seguro en contacto con alimentos.
- Aptas para congelación y cocción al vacío (hasta 90°C durante un tiempo limitado).
- Resistencia a perforaciones y desgarros para un sellado hermético

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

- Este producto cumple con las siguientes regulaciones para contacto con alimentos:
 - Reglamento (CE) N° 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - Reglamento (UE) N° 10/2011 sobre materiales plásticos destinados al contacto con alimentos.
 - Reglamento (CE) N° 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación.

ALMACENAMIENTO

- Conservar en un lugar fresco y seco.
- Proteger de la luz solar directa y la humedad para mantener sus propiedades.

PRECAUCIONES

- No utilizar en microondas.
- Evitar el contacto directo con llamas o fuentes de calor extremas.
- No reutilizar bolsas que hayan contenido alimentos crudos o aceitosos.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Introducir los alimentos dentro de la bolsa dejando al menos 3 cm de espacio en la parte superior.
2. Colocar la abertura de la bolsa en la zona de sellado de la envasadora al vacío.
3. Activar la máquina para extraer el aire y sellar la bolsa.
4. Almacenar en la nevera, congelador o despensa según el tipo de alimento.

10/2025