

MANUAL DE USO PREVISTO Y RECOMENDACIONES DE USO DEL PRODUCTO EPS



Objetivo

Orientar sobre el uso correcto de bandejas, potes, tapas, discos, estuches, porta huevos y vasos en EPS para que sea cumplido en su totalidad la función de contener alimentos.

Información del producto

Embalaje desechable termoformado (bandejas, potes, tapas, discos, estuches, porta huevos y vasos en poliestireno expandido (EPS) con y sin impresión y Embalaje desechable inyectables (vasos y tarros) en poliestireno expandido (EPS) con y sin impresión.

Recomendaciones de uso



No utilizar en horno convencional y/o microondas para calentar alimentos, ya que los productos no fueron diseñados para este tipo de proceso térmico. Además no recomendado desde el punto de vista de la seguridad alimentaria.



Diseñado para contener, almacenar y transportar alimentos para consumo inmediato o para almacenamiento, es decir, contacto directo con alimentos;



Se pueden guardar en el heladera o en el congelador;



Manejar con cuidado para evitar rasgaduras y agujeros;



Se recomienda usar solo 1 vez;

Características físicas y químicas

- ✓ Mantiene la temperatura de los alimento durante mas tiempo, caliente o frio;
- ✓ Baja conductividad térmica, evitando las molestia térmicas del usuário;
- ✓ Baja absorción de água;
- ✓ Alta resistencia química;
- ✓ Resistente a los microorganismos.

Almacenamiento

- ⚠ Conversa el producto en su embalaje original, en un ambiente limpio, libre de bolores, isectos y roedores;
- ⚠ Transportar y almacenar sin humedad con temperaturas suaves (por debajo de 60°C);
- ⚠ No exponga el producto a fuentes de calor directas o indirectas, por ejemplo, cerca de una carretilla elevadora, techos que permiten que los rayos del sol caigan sobre el producto, vehículos con con alta absorción de temperatura y flujo de aire, como camiones y otras fuentes de calor;
- ⚠ Recomendamos almacenar el producto en una plataforma/palet con al menos 15cm del suelo.

Validez

Indeterminada, si se segue la recomendación de almacenamiento presentada anteriormente.

Los productos biodegradables EPS tienen vida útil de 05 años, desde la fecha de fabricación indicado en el empaque.

Alimentos que pueden tener contacto*

Alimentos líquidos no ácidos | Alimentos líquidos ácidos |
Alimentos líquidos no ácidos que contienen grasas y aceites |
Alimento líquido ácidos que contienen grasas y aceites |
Alimentos no ácidos, alcohólicos y grasosos | Alimento seco
no grasoso | Alimento seco grasoso

* Conforme legislación ANVISA RDC 51 de 26 de noviembre de 2010, que tiene la migración en materiales, embalajes y equipamentos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Directrices complementarias sobre almacenamiento y distribución de alimentos

RDC 216 Anvisa informa que después de someterse a la cocción, los alimentos preparados deben mantenerse en condiciones de tiempo y temperatura que no favorezcan la multiplicación microbiana. Para conservación en caliente, los alimentos deben someterse a una temperatura superior a 60°C (sesenta grados centígrados) durante un máximo de 6 (seis) horas. Para la conservación bajo refrigeración o congelación, los alimentos deben someterse previamente al proceso de enfriamiento.



Cadena caliente: Temperatura 60°C (igual o menor => Tiempo de distribución / consumo máximo de 1 hora;



Cadena caliente: Temperatura 60°C (igual o mayor => Tiempo de distribución / consumo máximo de 6 horas;

 Cadena de frío: temperatura entre 10 y 21°C => Tiempo de distribución / consumo máximo de 2 horas;

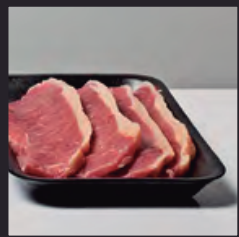
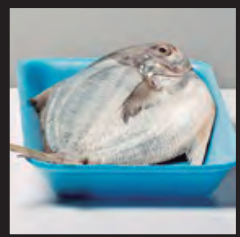
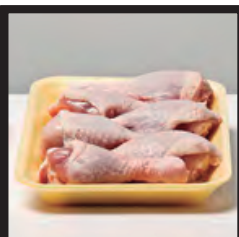
 Cadena de frío: temperatura superior a 21°C => Tiempo de distribución / consumo máximo de 1 hora;

 Cadena de frío: Temperatura inferior a 10°C => Tiempo de distribución / consumo máximo de 6 horas.

Uso previsto

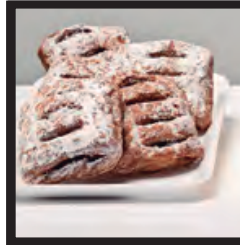
Servir hot dogs, maíz cocido, curros, bocadillos y todas las comidas de entrega que necesitem de un cierre hemético (sopas, caldos, platos hechos, porciones, entre otros), dulces, panes, frutas y verduras, galletas, frios en general (quesos, jamón, embutidos, entre otros), sushi, pasteles, pizza congelada, cortes de carne de res, cerdo y aves de corral, pequeños y en rodajas, mariscos, pescados, salchichas, embutidos, frescos o congelados, huevos, entre otros.

Colores que organizan y resaltan productos

	Negra: Cortes especiales de bovinos. Valoriza los mejores cortes.		Azul: Pescados y crustáceos.
	Amarilla: Pollo (todos os cortes).		Rosa: Cortes de cerdos y caprinos.



Verde:Horticultura.



Blanca:Panificación,
cortes de carnes bovinas,
salchichas y embutidos
en rodajas.

Solución de problemas

En caso de duda, por favor comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente (SAC) Copobras através de contacto +55 (48) 3657 3167 ou +55 0800 645 6767.

Guarulhos - SP

Avenida Moita Bonita, 266
Jardim Brasil
CEP 07270-395
Guarulhos

Fone: + 55 11 4858-9620
Fax: + 55 11 4858-9620

São Ludgero - SC

Padre Auling, 595
Bairro Industrial
CEP 88730-000
São Ludgero

Fone: + 55 048 3657-3000
Fax: + 55 048 3657-3011

João Pessoa - PB

Maria Rufino dos Santos
Medeiros, 201 Galpão 102
Distrito Industrial
CEP 58082-228
João Pessoa

Fone: + 55 083 3041-800
Fax: + 55 083 3041-8011

Carmópolis - MG

Carlos Vicente Lara, 146
Fatima
CEP 35534-000
Carmópolis de Minas

Fone: + 55 037 3333-1770
Fax: + 55 037 3333-1771

Marialva - PR

Rod. BR 376 KM 198, 50
Contorno Sul
CEP 86990-000
Marialva

Fone: + 55 044 3232-8000
Fax: + 55 044 3232-8080

Manaus - AM

João Monte Fusco, 1101
Santa Etelvina
CEP 69059-500
Manaus

Fone: +55 092 2101-8600
Fax: +55 092 2101-8600