



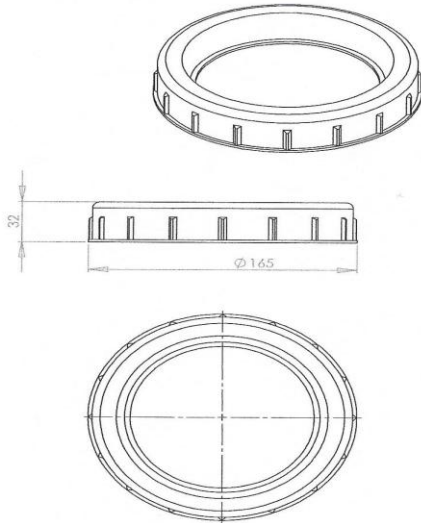
N.K. PLASTIKA S.A
PLASTIC PRODUCTION

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / PRODUCT SPECIFICATIONS

ΠΩΜΑ PP ΜΕΓΑΛΟ / CAP PP LARGE

Κωδ. / No: 20-20-111-00

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ / DIMENSIONS



ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ / BASIC INFORMATION

Βάρος / Weight : 56 gr
Στεγανότητα / Seal : Κλασικό πώμα με υπόπωμα με ενσωματωμένη ελαστική ροδέλα / Classical cap with sub cap with build an elastic flange.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ / COMBINE WITH

ΔΟΧΕΙΟ PE 19 ΛΙΤΡΩΝ
ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ / JAR PE 19 LT
RECTANGLE PE 10-10-111-20
ΔΟΧΕΙΟ PE 19 ΛΙΤΡΩΝ
ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ / JAR PE 19 LT
ROUND PE 10-10-111-10

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ / PACKAGE

Χαρτοκιβώτιο / Carton: 98 τμχ./pcs
Διαστάσεις Χαρτί/τιου (εκ.)
/ Carton dimensions (cm) (Υ/Η) 34,5 / (Π/Π) 32 / (Μ/Μ) 63

ΥΛΙΚΟ / MATERIAL

Παρθένο πολυπροπυλενιο κατάλληλο για τρόφιμα, εγκεκριμένο από τον FDA και σύμφωνα με τις απαιτήσεις των σχετικών κανονισμών της ΕΕ.
Natural polypropylene, approved for food packaging by FDA and complying with the demands of the respective EU regulations



ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΧΡΩΜΑΤΑ / AVAILIABLE COLOURS



Διαθέσιμο σε μαυρο και πράσινο χρώμα. Η ανωτέρω απόχρωση ενδέχεται να διαφέρει με την πραγματική απόχρωση του δοχείου.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΔΟΧΕΙΩΝ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ / JAR SUITABILITY - STORAGE CONDITIONS

Τα πώματα προορίζονται για συσκευασία:

1) Μεταποιημένων λαχανικών σε μορφή πουρέ, κονσέρβας, πάστας ή στο χυμό τους (συμπεριλαμβανομένων των διατηρημένων λαχανικών σε ξύδι ή άλμη).

2) Μεταποιημένων φρούτων διατηρημένων σε ελαιώδες μέσο.

Συνθήκες Αποθήκευσης: Χρόνος αποθήκευσης μέχρι 2 χρόνια αν φυλάσσονται σε ξηρό περιβάλλον με θερμοκρασία δωματίου μακριά από την άμεση έκθεση στον ήλιο.

The caps intended for packaging:

1) Processed vegetables in the form of puree, preserves, pastes or in its own juice (including pickled and in brine).

2) Processed fruit preserved in an oily medium.

Storage conditions: Storage time is up to 2 years if kept in a dry environment at room temperature away from direct sunlight.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ / QUALITY

Η **N.K. ΠΛΑΣΤΙΚΑ Α.Β.Ε.Ε.** είναι πιστοποιημένη κατά :
N.K. PLASTIKA S.A. is certified to :

ISO 22000:2005