



FICHE PRODUIT

TORCHON JETABLE - Boîte distributrice (Non tissé 73 gr blanc ou bleu)



Le torchon de cuisine professionnel à usage unique H.A.C.C.P. en non tissé est sans odeur, épais avec ses 73 g / m², doux, non abrasif, très résistant à l'état sec et humide, absorbant (jusque 750% de son poids), et non pelucheux (Propreté particulière Classe 10000 / Salle Blanche ISO 7).

Le torchon s'intègre dans la démarche H.A.C.C.P. Biodégradable (+90% de nature cellulosique).

Résistant aux fortes températures, il remplace parfaitement le torchon de cuisine textile traditionnel.

Certifié contact alimentaire, le torchon permet d'essuyer tout produit alimentaire avant préparation (viande, poisson, légumes...) ou d'absorber l'excédent de graisses après cuisson (friture), en toute sécurité.

Les boîtes distributrices en polypropylène alvéolaire protègent les bobines des projections d'eau et de liquides alimentaires. Cette boîte résistante est donc réutilisable et rechargeable avec des bobines. Contact alimentaire, la boîte s'intègre dans la démarche H.A.C.C.P. 100% recyclable. Grâce à la pré-découpe, vous pouvez adapter la longueur du torchon en fonction de votre besoin, en prenant 1, 2 ou 3 feuilles.



Référence en blanc	Référence en bleu	Désignation	Format (cm)
0209/TB01	0247/TB61	Boîte de 230 formats	30 x 30
0210/TB04	0248/0000	Boîte de 175 formats	30 x 40
0211/0000	0249/0000	Boîte de 140 formats	30 x 48
0212/TB07	0250/0000	Boîte de 115 formats	30 x 61



Toutes nos qualités de non tissé ont subi avec succès un test de migration globale dans 3 liquides (eau distillée, acide acétique et isoctane) conformément à : Norme AFNOR XP ENV 1186, Directives CEE 85/572 90/128 97/48, Décret du 14/09/92. Notre non tissé peut donc parfaitement être considéré comme adapté au contact alimentaire.



Les essais effectués, selon la méthode du Drum Test (Tambour de Helmke) IES RP C 03/87T, **indiquent un relargage de 5 485 particules** pour une feuille en mouvement pendant 1 minute. Dans les conditions du test et selon les résultats obtenus, **une feuille de notre non tissé peut être utilisée dans une salle à empoussièrement maîtrisé de Classe 10 000 (Federal Standard)**. D'où l'intérêt du produit.



L'H.A.C.C.P ou « Hazard Analysis Critical Control Point » ou en français « Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise » est un *système préventif de maîtrise des risques qui vise à garantir la sécurité alimentaire*. Le système permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures pour les maîtriser.