



FICHE PRODUIT

TORCHON JETABLE – Format unitaire plié (Non tissé 73 gr)



Le torchon de cuisine professionnel à usage unique H.A.C.C.P. en non tissé est un véritable torchon de cuisine conçu et pensé pour les professionnels des métiers de bouche : il est sans odeur, épais avec ses 73 g / m², très résistant à l'état sec comme à l'état humide, absorbant. Non pelucheux (Propreté particulière Classe 10000 / Salle Blanche ISO 7) et certifié contact alimentaire direct, le torchon culinaire Stipac est votre fidèle allié dans la préparation de vos plats, il permet d'essuyer tout produit alimentaire avant préparation (viande, poisson, légumes...) ou d'absorber l'excédent de graisses après cuisson (friture), en toute sécurité. Résistant aux fortes températures, il remplace parfaitement le torchon de cuisine textile traditionnel.

Doux et non abrasif, le torchon de cuisine Stipac est également idéal pour l'entretien et le nettoyage de tout type de plans de travail, équipements, ustensiles, vaisselle, ... Hygiénique, le torchon culinaire Stipac s'intègre complètement dans la démarche H.A.C.C.P. Biodégradable

Pratique et facilement transportable, le format plié permet d'avoir en permanence un torchon de cuisine à portée de main.



| Référence | Désignation |
|-----------|---|
| 0222/TF20 | Format 30 x 30 – Plié en 2 décalé – Format fini 30 x 15 |
| 0255/TF21 | Format 30 x 40 – Plié en 2 décalé – Format fini 30 x 20 |



Notre non tissé a 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, Arrêté du 14/09/92. *Nous vous confirmons donc la compatibilité de ce non tissé avec le contact des denrées alimentaires.*



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.



Non tissé biodégradable (+90% de nature cellulosique)
Au moins 60% du produit se dégrade après 60 jours d'enfouissement