

	FICHA TECNICA	FTC-CA-02
	PRODUCTO TERMINADO - CAJA COMPLETA	Versión 01
		01/08/24

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

CLIENTE: COMERCIALIZADORA DE BANANO DEL SUR COMERSUR CIA LTDA.
ARTICULO: C132242 PRODUCTO: TAPA 209 YELLOW ECUADOR (COMERSUR) 275C K
C132245 FONDO 209 YELLOW ECUADOR (COMERSUR) 500BC K

2. COMPOSICION

Papel, Adhesivos, Tintas base agua, Recubrimiento

3. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

	TAPA			FONDO		
TIPO DE CAJA:	Caja Tipo Jaba Troquelada con Gap			Caja Tipo Jaba Troquelada con Gap		
PARED:	Simple			Doble		
FLAUTA:	C			BC		
TEST:	275			500		
PAPEL EXTERNO:	Kraft			Kraft		
TINTAS:	Amarillo PMS 109 , Magenta PROCESO, Verde GCMI 25, Proceso NEGRO.			Amarillo PMS 109 , Magenta PROCESO, Verde GCMI 25, Proceso NEGRO.		
SENTIDO DE CORRUGACION:	Vertical			Vertical		
CAJAS POR PAQUETES:	30 Unidades			20 Unidades		
MEDIDAS INTERNAS TAPA:	LARGO: 497 mm	ANCHO: 391 mm	ALTO: 236 mm			
MEDIDAS INTERNAS FONDO:	LARGO: 487 mm	ANCHO: 379 mm	ALTO: 230 mm	Tolerancia medidas +/- 3mm		
				RECUBRIMIENTO:	N/A	
				GOMA PVA:	SI	
				TIPO DE ADHESIVO:	Almidón de Maíz	
				TIPO DE IMPRESION:	Flexográfica	

3.1. CARACTERISTICAS FISICAS

PARAMETROS	UNIDAD	N. TECNICA	ESPECIFICACION		TOLERANCIA
			TAPA	FONDO	
GRAMAJE:	gr/m²	TAPPI No. 410	652	1128	+/-8%
CALIBRE:	mm.	TAPPI No. 411	4,19	7,05	+/- 0.2mm
EDGE CRUSH TEST (ECT):	lb/pulg.	TAPPI No. 839	44	71	min.
FLAT CRUSH TEST (FCT):	lbs. /pulg²	TAPPI No. 808	42	N/A	min.
PIN ADHESION TEST (PAT):	lb/ft	TAPPI No. 821	45	45	min.
BOX COMPRESSION TEST (BCT):	lb/ft	TAPPI No. 804	800	1750	min.
BOX COMPRESSION TEST (BCT) COMPLETO:	lb/ft	TAPPI No. 804	2800		min.

Condiciones ambientales: TAPPI T402 OM-93 >> t: 23°C +/- 1 ; Hr: 50% +/- 2

3.2. CARACTERISTICAS QUIMICAS

PARAMETROS	ESPECIFICACION	PARAMETROS	ESPECIFICACION
Metales Pesados (Cadmio, Plomo, Cromo, Mercurio)	< 100 ppm	Coliformes Totales	< 10 UFC/cm2
Test de migracion	< 8 mg/dm2	Salmonella Spp.	Ausencia

3.3. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

4. METODO DE PRODUCCION

Materia Prima - Corrugación - Conversión - Almacenamiento

5. IDENTIFICACION

LOTE: Orden de Producción

OP# 240313000

Y	Y	M	M	D	D	#	#	#
2	4	0	3	1	3	0	0	0
DÍGITOS DEL AÑO		DÍGITOS DEL MES		DÍGITOS DEL DÍA		SECUENCIA DE PEDIDO INGRESADO		

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Los productos deberán ser almacenadas a un ambiente adecuado a una temperatura entre 10°C y 40°C y una humedad relativa entre 50% y 85%, no deben ser maltratadas ni colocadas directamente sobre el piso. Además, el local de almacenamiento debe impedir el paso de agentes externos que pudiera contaminar o causar deterioro del producto como la luz solar, lluvias y plagas.

7. TIEMPO DE VIDA UTIL

La empresa asegura que, al cumplir las condiciones de almacenamiento descritas en la ficha técnica, los productos mantienen sus especificaciones durante 6 meses a partir de la fecha de fabricación. Pasado este periodo de tiempo se recomienda realizar pruebas físicas previo a su liberación interna a proceso.

8. METODO DE EMBALAJE Y DISTRIBUCION

De acuerdo con la especificación del cliente el producto puede ser organizado en bultos de diferentes cantidades sujetas por flejes de polipropileno, forrarse en film de polietileno y ser distribuido en pallet. Los vehículos utilizados son cerrados con condiciones de limpieza óptima para evitar contaminación cruzada.

9. CRITERIOS DE INOCUIDAD

Libre de peligros que afecten a la inocuidad del producto:
Físicos - Cuerpos extraños, metales, madera, vidrio
Biológicos - Bacterias patógenas, virus, parásitos
Químicos - Metales pesados, químicos no alimentarios

10. USO PREVISTO

Producto destinado para ser utilizado en el empaquetamiento, traslado y distribución de productos. Productos de cartón corrugado pueden ser considerados un residuo ordinario, sin embargo se recomienda buscar alternativas de reciclaje.

11. REQUISITOS LEGALES

- Reglamento técnico Mercosur XLVI sobre materiales, envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos.
- FDA - Regulación Federal 21 CFR. secciones: 175.105; 176.170 y 176.180.
- Reglamento N° 1935/2004. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) N° 2023/2006. Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- BfR Recommendation XXXVI. Paper and board for food contact.



Carla Mata
Analista de Control Estadístico



Gustavo Carlier
Jefe de Calidad