

Línea Repostería



Almidón de Maíz x 220 g en caja x 12 unidades



| Características del Producto | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Protocolo * | |
| Humedad % | Máx. 15 |
| Viscosidad Scott | Min. 65 |
| PH | Min. 4,8 / Máx. 5% |
| SO2ppm | Máx. 80 |
| Cenizas % | Máx. 0,5 |
| Envase | Unidad Mínima de Venta |
| Material | BOPP+PEBD COEXTRUDADO |
| Medida (alto x ancho x prof.) | 210 x 80 x 325 mm. |
| Cerrado | Termosoldado |
| Peso por unidad | 220 gr. neto |
| Código de barras | 7791100000320 |
| R.N.P.A. | 02-594975 |
| Embalaje | Unidad Mínima de Venta |
| Material | Caja contenedora de cartón corrugado |
| Medidas LxAxAlt | 300 x 200 x 130 mm. |
| Capacidad | 12 unidades de 220 g |
| Código de barras | 7791100000337 |
| Paleta | Unidad de Soporte |
| Tipo ARLOG | 1,20 x 1,00 x 0,15 m. |
| Base | 16 cajas |
| Altura | 10 pisos máx. |
| Total | 160 cajas máx. |
| Altura | 1,38 mts. máx. |
| Peso Neto Total | 422 kilos máx. |

Se utilizan pallets standard y descartables. Paletizaciones especiales según demanda.

* Las especificaciones técnicas completas se envían ante pedidos puntuales de empresas a la casilla: laboratorio@seaboard.com.ar