



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

NOMBRE

SILIBAKE ESTRELLAS

LOGO



APLICACION

REPOSTERIA

1.-DESCRIPCION

Es un papel grado alimenticio utilizado en la industria de panificación empleado para proteger el alimento y este no se adhiera a la charola y/o refractario durante el proceso de horneo.

Hecho a partir de un papel de 40 gr/m² con tratamiento antiadherente en una sola cara e impreso en la otra cara con el fin de identificar fácilmente el lado con tratamiento. El papel tiene un acabado brillante para también ser utilizado en anaquel o dentro del empaque final del producto.

Está diseñado para trabajar a la temperatura promedio de un horno convencional de 120°C+/-20°C siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- El papel se coloque sobre una charola/refractario.
- El papel no quede directamente expuesto a la fuente de calor.
- El papel debe de tener una masa que cubra por lo menos el 80% de la superficie del papel.
- El tiempo de horneo no debe sobrepasar los 30 min.

2.-CARACTERISTICAS

- Óptimo comportamiento antiadherente; no se le pega nada.
- Menor tendencia al curling (tendencia a enrollarse).
- Resistencia, no se rompe fácilmente.
- Óptima presentación; agradable a la vista.
- Resistencia en presencia de humedad*.
- Protege la charola y/o refractario alargando su vida útil.

3.- PRESENTACIONES

PRODUCTO	PRESENTACION		
	CAJA DE 1000 HOJAS	ROLLO	
	63 X 42 (CMS)	63 (CMS)	42 (CMS)
SILIBAKE ESTRELLAS	✓	✓	✓

El papel se puede cortar en anchos de múltiplos menores con una merma máxima de 1 cm.

4.- CONDICIONES DE ALMACENAMINETO

- Lugar fresco y seco
- No exponer a la luz del sol en periodos largos de tiempo
- Mantener siempre el papel dentro de su empaque original y mantenerlo cerrado cuando no lo estén empleando.

Nota: Estas especificaciones solo son una descripción abreviada y no definitiva del producto en cuestión por lo que pueden existir diferencias entre la ficha técnica disponible y el producto final.