

SACO DE ASSAR FINN SEAL**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES****Transparente****Suporta temperaturas até 210°C****Categoria: Segurança Alimentar - Saco de assar****Testados de acordo com a RDC n°51 e RDC n°52****Validade: 12 meses da data de fabricação**

São ideais para altas temperaturas, fornecendo praticidade no preparo de alimentos congelados até a sua completa cocção, podendo ser utilizados em forno convencional, forno elétrico ou em forno micro-ondas. Além de manter o forno limpo, os sacos de assar fazem com que os alimentos cozinhem de forma uniforme, pois mantêm o calor e o vapor.

DESCRIÇÃO

Sacos de assar em poliéster.

EMBALAGENS - CÓDIGOS DE BARRAS

CÓDIGOS	TAMANHOS	DUN 14 (Caixa com 1.000 unidades)
87.80.911.11	12" X 23"	17898619330416
87.80.913.11	13" X 25"	17898619330447
87.80.910.11	9" X 18"	17898619330430

ENSAIO

O Saco de assar finn seal atende as exigências da Resolução – RDC n.º 51 de 26.11.2010, para ensaio de migração total, conforme Relatório de Ensaio n.º RE01287/12, realizado pelo Instituto Tecnologia de Alimentos - ITAL

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Ideais para altas temperaturas;
- Praticidade no preparo de alimento congelados até a sua completa cocção;
- Pode ser utilizado em forno convencional ou forno elétrico
- Mantém o forno limpo;
- Alimentos cozidos de maneira uniforme, pois os sacos de assar mantêm o calor e o vapor.

INDICAÇÃO

Os sacos de assar podem ser utilizados para assar:

- Carne bovina;
- Carne suína;
- Aves;
- Peixes;
- Legumes;
- Massas.