

	SCHEDA TECNICA FATA BAGS	REV 01 DEL 08/07/2025 PAG 1 DI 2
--	--	---

INTRODUZIONE

Fata Bags: sacchetti per la cottura sottovuoto ad alta temperatura, barrierati e saldabili. Le nostre bags permettono il mantenimento degli alimenti con il vantaggio di poter preparare un prodotto pronto cottura per tempo, anche in versione monoporzione. Questi sacchetti da forno per cottura sottovuoto sono l'evoluzione di Carta FATA®, mantenendone tutte le caratteristiche aggiungendo però i vantaggi del sottovuoto e della rosolatura del cibo in cottura



CARATTERISTICHE FATA BAGS

COMPOSIZIONE: PET

ADATTA AL CONTATTO DIRETTI CON ALIMENTI: secchi, umidi e grassi

TEMPERATURE IMPIEGO PRODOTTO: da 170 °C a 200°C

USI

Le Fata Bags permettono di bollire, arrostitire, friggere e cuocere al forno, conservando i succhi e i nutrienti degli alimenti senza necessità di condimenti aggiuntivi. Sono ideali per carne, pesce fresco e verdure.

Terminata la cottura aspettare 2-3 minuti per aprire il sacchetto.



STOCCAGGIO: conservare il prodotto tra i 15°C e i 25°C in un luogo asciutto, lontano dalla luce diretta del sole.

SHELF LIFE: il prodotto ha una durata di 12 mesi dalla data di produzione.

la scheda tecnica in oggetto si applica ai seguenti prodotti

DIMENSIONI	PEZZI PER unita'	EAN	cartone da unità	cartone da unita'	COD. DOGANALE
20 x 30 cm	50 PZ	8033324946565	25	8033324941454	39206219
30 x 40 cm	50 PZ	8033324946572	25	8033324941461	39206219
40 x 60 cm	50 PZ	8033324945971	n.d	n.d	39206219

AVVERTENZE:

- Evitare che la carta venga a contatto con le pareti del forno, con fiamme o resistenze elettriche; Durante il riscaldamento / la cottura / la torrefazione i sacchetti non devono esser messi a contatto diretto col fono/griglia del forno
- Non utilizzare con grill acceso;
- Non utilizzare a temperature superiori ai 220°C.

	SCHEDA TECNICA FATA BAGS	REV 01 DEL 08/07/2025 PAG 2 DI 2
--	--	---

SMALTIMENTO E PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE	SMALTIMENTO
FATA BAGS	PET	carta/cartone
ASTUCCIO	PAP	carta/cartone

tutti i materiali usati sono idonei al contatto diretto con gli alimenti secondo la Legislazione Italiana: D.M. 21.03.73 e succ. agg. e modifiche e DPR 777/82 e succ. agg. e modifiche e alla Legislazione Comunitaria Europea: Reg. CE 1935/2004 e Reg. CE 2023/2006.

ADDITIVI DUAL USE

Nel materiale non sono presenti sostanze regolate dal regolamento 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use")

L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare. L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

Ai sensi dell'articolo 16 del regolamento quadro (UE) 10/2011, Decor Food Italy si rende disponibile nel richiedere al produttore la documentazione idonea per dimostrare e supportare tutti i punti della presente dichiarazione.

LEGISLAZIONE E CONFORMITA'

il prodotto è conforme a:

- **Regolamento (UE) n. 10/2011** relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento (UE) 2022/1616** relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 2023/2006** sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** del Parlamento europeo riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Decorfood si impegna ad inviare tempestivamente il presente documento nelle revisione più recente in caso di aggiornamenti e variazioni dei dati qui contenuti nonché cambi di formulazione e nuove normative. Decorfood undertakes to send this document promptly in the most recent revision in case of updates and changes to the data contained herein as well as changes in wording and new regulations.