

FICHE TECHNIQUE

BOUCHONS LIEGE NATUREL 49 x 24 BIO ECOCERT – AGREEMENT PT – BIO - 02

Spécifications techniques

La matière première utilisée pour la fabrication de ces bouchons est classifiée « matière première biologique » conformément à la réglementation CE n° 834/2007 et 889/2008

Longueur	Moy. : 49.00 +/- 0.7 mm	Norme ISO 9727 - 1
Diamètre	24 mm +/- 0,4 mm	Norme ISO 9727 - 1
Humidité	6 +/- 2%	Norme ISO 9727 - 3
Étanchéité aux liquides	3 tests : 0,9 bar, 1,2 bar et 1,5 bar	Méthode interne
Résidu de peroxyde*	< 0.1 mg par bouchon	Méthode interne
Résidus solides	< 1,5 mg par bouchon	Norme ISO 9727 - 7
Force d'extraction	30 +/- 10 daN	Norme ISO 9727 - 5
Capillarité	< 4 mm après trempage 24 H	Méthode interne
TCA	< 2 ng/litre	
Masse volumique	Moy. : 164 kg/m ³ (cri : 14,6)	
Force de compression	Moy. : 115, mini : 100, maxi : 140 (cri : 15)	
Vitesse d'extraction	30 cm par min +/- 10 daN	
Analyse sensorielle	Absence de déviation	Norme ISO 22308

*référentiel CODILIEGE pour les résidus de peroxyde. Tous les autres tests sont réalisés selon la méthode NFB 57-100/57-101.

Spécifications logistiques

Type de poches	Non perforées
Nombre de poches par carton	Maxi 5, si poches de 1000
Nombre de bouchons par carton	5000
Nombre de cartons par couches	4
Nombre de couches de cartons par palette	3
Nombre de bouchons par palette	60000
Palette bois autorisée	OUI si absence méthadone du pin

Traçabilité

Elle est assurée par un numéro de lot qui permet de remonter tout l'historique de la commande, depuis notre unité d'emballage jusqu'au lieu de fabrication de nos bouchons.

Fiche Technique Mise à jour : 03/11/2014



Une société du Groupe Soufflet

"Le Pont Rouge" - RN 6 - BP 125 - LIMAS - 69654 Villefranche-sur-Saône Cedex

Tel. : +33 (0)4 74 65 31 04 - Fax : +33 (0)4 74 60 36 27

SA au capital de 721 570 € - RCS Villefranche-sur-Saône - Tarare B 623 780 178 - TVA FR 56 623 780 178

Préconisations diverses

La durée de conservation maximale conseillée après le bouchage est de :

- 20 ans pour les qualités Extra et Super
- 15 ans pour la qualité 1^{ère}
- 10 ans pour les qualités 2^{ème} et 3^{ème}

Ce bouchon a été conçu pour le bouchage d'un vin tranquille sur bouteille à « bague CETIE », et sous réserve de conditions normales d'utilisation, de stockage (bouteilles couchées, hygrométrie, T°C, etc.) et de transport.

Les bouchons devront être conditionnés dans des environnements et températures (15 à 20 °C) appropriés et à l'abri des odeurs et humidités. Des bouchons trop secs (chaleur) ou trop durcis (froid) sont moins élastiques. Leur reprise de volume dans le goulot en sera plus lente. Si la bouteille ainsi bouchée est couchée trop tôt, le suintement est pratiquement inéluctable. Les emballages devront être maintenus fermés jusqu'à la date d'utilisation. Dans les conditions recommandées, le traitement de surface ne subira aucune altération pendant une durée minimale de 6 mois après la date d'application.

Traçabilité :

Un système de traçabilité qui permet l'identification des lots produits a été mis en place. Un logiciel de gestion de production qui rassemble les données maintenues par un système d'étiquetage et de support numérique assure l'identification du produit à chaque phase de son processus de production. L'identification de l'itinéraire initial du produit final est ainsi assurée.

Législation applicable :

Réglementation CE n° 1935/2004
Réglementation CE n° 2023/2006
FDA Regulation - US FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
Résolution du conseil européen AP (2004) 2
Résolution du conseil européen AP (2004) 5
Résolution du conseil européen AP (2005) 2
Directive 98/83/CE – 94/62/CE - et 2008/95/CE

