



# SANIPLAC® BLOC

Assegure-se que está de acordo com a legislação em vigor, peça e exija sempre a declaração de conformidade SANIPLAC® BLOC.

## Placas de corte SANIPLAC® BLOC

### Espessuras

2-3-4-5-6-8-10-12-15-20-25-30-40-50-60-80-100mm  
Outras espessuras sob pedido.

### Cores

Branca, Castanho Marron, Azul\*, Vermelho\*, Amarelo\*, Verde\*.

\*Disponíveis nas espessuras de 20-25-30mm de acordo com o código de cores, para prevenção de contaminação cruzada.

### Formatos

Em placas na dimensão standard ou cortadas. Formatos especiais, rasgos ou outros trabalhos sob pedido.

SANIPLAC® BLOC para profissionais. Uso em matadouros e talhos, peixarias, padarias, restaurantes e hotelaria, fábricas de processamento de produtos alimentares.

### Produtos relacionados

SANIPLAC® CLAD SYSTEM painéis e perfis para revestimento de paredes em locais de processamento de produtos alimentares, armazéns.

### MITERA - GRUPO MITERA

Estrada de Paço de Arcos – Alto da Bela Vista  
Casal do Cotão, pavilhão 86-A/B 2735-521 Cacém  
Tel: +351 213 600 000 Fax: +351213 600 009  
Email: comercial@mitera.pt  
www.mitera.pt

### NORLENE – GRUPO MITERA

Rua de Rebordãos 214, Rio Tinto  
4435-416 Rio Tinto  
Tel: +351 220 422 289 Fax: +351 224 854 740  
Email: comercial@norlene.pt  
www.norlene.pt

# SANIPLAC<sup>®</sup> BLOC

SANIPLAC<sup>®</sup> BLOC - AS PLACAS APROVADAS PARA CONTACTO ALIMENTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO (CE) N<sup>o</sup>852/2004.



**Certifique-se que utiliza placas de corte adequadas para contacto alimentar.**

SANIPLAC<sup>®</sup> BLOC é fabricado em meios de produção exclusivamente destinadas á produção de placas para uso em contacto com alimentos, evitando-se inevitáveis riscos de contaminação.

SANIPLAC<sup>®</sup> BLOC foi testado para contacto com produtos alimentares, segundo as normas EN 1186-3 e EN 1186-14 pelo Instituto Nacional de Saúde (req. 45354 de 20.01.2010).

SANIPLAC<sup>®</sup> BLOC está de acordo com o estipulado no regulamento (CE) N. 852/2004, nomeadamente com o código de boas práticas de segurança alimentar segundo HACCP (Hazard analysis critical point).

