




**CRISTORO**  
ENVASES DE VIDRIO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO  
USO CLIENTE

CÓDIGO.: SGC-FTC-117914

VER.: 03

DPTO.: Sub Gerencia de Aseguramiento de Calidad & SAC

PRODUCTO		Bot. Burdeo 375ml. P-12 B/Corcho 9					
CODIGO PLANO	OD-01-33	COLOR	VO	VA	BI		
		CÓDIGO COMERCIAL	13695	14030	13698		
PESO REFERENCIAL gr	300		90%	70%	40%		

CONTROL DIMENSIONAL DE PRODUCTO				
		MINIMO	NOMINAL	MAXIMO
ALTURA TOTAL (mm)	+	1,6	233,4	235
	-	1,6		
CAPACIDAD IND (ml)	+	8	367	375
	-	8		
CAPACIDAD PRO (ml)	+	6	373,5	375
	-	1,5		
Ø ENTRADA (mm)	+	0,5	17	17,5
	-	0,5		
Ø CORONA SUP. (mm)	+	0,5	26,5	27
	-	0,5		
Ø CORONA (mm)	+	0,5	29	29,5
	-	0,5		
Ø HILO (mm)	+			
	-			
Ø RODON (mm)	+			
	-			
Ø CUELLO (mm)	+	0,4	27,2	27,6
	-	0,4		
a los: Ø CUERPO (mm)	+	1,6	60,7	62,3
	-	1,6		


PLANES DE MUESTREO Y AQL (NCA)		
DEFECTOS CRITICOS:	AQL	0,025
DEFECTOS FUNCIONALES MAYORES:	AQL	1,00
DEFECTOS FUNCIONALES MENORES:	AQL	2,50
DEFECTOS DIMENSIONALES:	AQL	1,50
DEFECTOS MENORES:	AQL	4,00

PLAN DE MUESTREO	SIMPLE PARA INSPECCION REDUCIDA
NIVEL DE INSPECCION	II PARA USO GENERAL



			Mínimo	Máximo
NIVEL LLENADO (mm)	60	CONICIDAD PERFIL (mm)	NA	3,5
PICADA (mm)	12	EMBOQUILLADO (mm)	NA	NA

ENSAYOS DE RESISTENCIA FISICA Y TRATAMIENTOS							
PARAMETRO	UNIDAD	RANGO			UNIDAD	RANGO	
PRESION INTERNA	kg/cm	mínimo	3	OVALADO	mm	máximo	2,5
IMPACTO	CPS	mínimo	65	CORONA CAIDA	mm	máximo	0,58
CHOQUE TERMICO	°C	Δ	42	PLANICIDAD BOCA	mm	máximo	0,58
GRADO DE RECOCIDO		≤	4	FLECHA	mm	máximo	0,5
TRATAMIENTO EN CALIENTE	CTU	entre	30 a 40	ESPESOR HOMBRO	mm	mínimo	0,8
TRATAMIENTO EN FRIO	grados	entre	8 y 12	ESPESOR CUERPO	mm	mínimo	0,8
PERPENDICULARIDAD CUERPO	mm	máximo	3,1	ESPESOR TALON	mm	mínimo	1,0
PERPENDICULARIDAD CUELLO	mm	máximo	1,5	ESPESOR FONDO	mm	mínimo	2,0

APROBADO	Cristian Pemjean	Sub Gerente AC & SAC	10-ene.-2018	
----------	------------------	----------------------	--------------	---



**PARQUE EÓLICO  
LEBU-TORO**

**USO PREVISTO Y VIDA ÚTIL**

Los envases están diseñados para contener Licores, Vinos, Vinos Espumantes, Cervezas, Alimentos y Bebidas No Alcohólicas, siendo su vida útil INDEFINIDA, dependiendo de las condiciones de almacenamiento.

CATEGORÍA		COMPOSICIÓN	
CLASE DE VIDRIO	TIPO 3	OXIDO DE SILICIO (SiO <sub>2</sub> )	73% - 75%
CLASE HIDROLÍTICA	TIPO 3	OXIDO DE ALUMINIO (AlO)	1,7% - 2,1%
CLASE HIDROLÍTICA (con DFE)	TIPO 2	OXIDO DE CALCIO (CaO)	7% - 11%
TIPO DE VIDRIO	SÓDICO CÁLCICO	OXIDO DE SODIO (NaO)	13,8% - 14,2%
TRATAMIENTO EN CALIENTE	TRICLOROBUTILESTAÑO	VIDRIO RECICLADO	30% - 70%
TRATAMIENTO EN FRÍO	POLIETILENO	(EXCEPTO BLANCO COSMÉTICO)	

INOCUIDAD	CUMPLIMIENTO LEGAL
VIDRIO DE MATERIAL INERTE, NO TÓXICO, SIN ALÉRGENOS, SIN METALES PESADOS, LIBRE DE BPA	REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DS 977/96
	EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL DIRECTIVE 94/62/EC de 1994
	SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT OF 1986 (Ca. Proposition 65)

**ALMACENAMIENTO**

NUESTROS PRODUCTOS SE ALMACENAN EN PALLET Y MARCO DE MADERA, EN CUMPLIMIENTO CON NIMF N°15

EL PRODUCTO DEBE SER ALMACENADO BAJO TECHO, LIMPIO Y LIBRE DE HUMEDAD

EL PRODUCTO ES FRÁGIL Y PRESENTA RIESGO DE QUIEBRE. MANIPULAR CON PRECAUCIÓN Y POR PERSONAL AUTORIZADO

**APILADO DE PALLETS**

CON SEPARADOR DE CHOLGUÁN	CON SEPARADOR DE CARTÓN	BANDEJA EXPORTACION	EN CAJA
3 PISOS, ULTIMO PISO AMARRADO	1 PISO	2 PISOS	2 PISOS

