



PBI

PORTERET BEAULIEU INDUSTRIE

21310 BEZOUOTTE -FRANCE

Tel : 0033 380 10 08 08 - Fax : 0033 380 36 56 87 – www.pbi.fr – info@pbi.fr

Pré-Couche CEL 15 S

Mélange à base de poudre de cellulose blanchie de conifères et de diatomées employées en filtration.

Caractéristiques techniques

Couleur	blanche	
Perte au feu	# 10	%
Humidité	< 3	%
Perméabilité (gâteau)	0.1-0.15	Darcy
Présentation	sac	

Normes alimentaires

Les Pré-Couches CEL BEAULIEU FILTRATION répondent aux critères de qualité internationaux ci-dessous :

- Règlement Européenne 1935/2004/CE
- Décret No 2001/725 du 31/07/2001, relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- Monographie Oeno 10/2002 reprise dans le **Codex Œnologique** International édition 2003 publié par l'Office International de la Vigne et du Vin, en tant qu'adjuvants de filtration des moûts et des vins, ainsi que les **spécifications de des monographies FCC (Food Chemicals Codex)**

La conformité des Pré-Couches CEL avec ces normes, démontre leurs compatibilités avec une utilisation au contact des denrées alimentaires (aliments et boissons).

Conditionnement - Stockage

Les Pré-Couches CEL BEAULIEU FILTRATION peuvent être conservées 3 ans, à compter de la date de livraison, si elles sont stockées, dans leur emballage d'origine, dans un local, à l'abri de l'humidité et de toute substance volatile, entre 5 et 20°C.

Les caractéristiques techniques mentionnées ci-dessus sont des valeurs moyennes typiques et sont donc susceptibles de variations de fabrication normales. Elles sont fournies à titre indicatif. Elles ne constituent pas une garantie et nous vous recommandons d'effectuer un essai avant la mise en œuvre définitive.