

**Bouchon 1+1**  
**44 x 23,7 mm**
**Description du produit**
**NORME**

|                            |                  |           |
|----------------------------|------------------|-----------|
| <b>Longueur</b>            | 44 mm ± 0,5 mm   |           |
| <b>Diamètre</b>            | 23,7 mm ± 0,3 mm |           |
| <b>Ovalisation</b>         | < 0,3 mm         | UNE 56926 |
| <b>Lavage</b>              | Peroxyde         |           |
| <b>Épaisseur Rondelles</b> | ≥ 4,0 mm         |           |

**Caractéristiques physiques et mécaniques**
**NORME**

|                           |                                                       |           |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Humidité</b>           | 4,0 – 8,0 %                                           |           |
| <b>Densité</b>            | 235 - 315 Kg/m <sup>3</sup>                           | UNE 56926 |
| <b>Force d'extraction</b> | 20 - 40 daN                                           |           |
| <b>Capillarité</b>        | < 2,5 mm                                              | UNE 56926 |
| <b>Étanchéité</b>         | Pas de fuites à ≥ 1.5 bar (tubes de diamètre 18.5 mm) | UNE 56934 |

**Caractéristiques chimiques, microbiologiques et sensorielles**
**NORME**

|                                                        |                              |           |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|-----------|
| <b>Résidus de poussière</b>                            | ≤ 0.001 g / bouchon          | UNE 56926 |
| <b>Résidus Oxydants ( O<sub>2</sub><sup>2-</sup> )</b> | < 0.2 mg / bouchon           | UNE 56926 |
| <b>Analyse sensorielle</b>                             | Sans déviations sensorielles | UNE 56928 |
| <b>Champignons et levures</b>                          | < 10 U.F.C / bouchon         | UNE 56926 |
| <b>Bactéries aérobias mésofiles</b>                    | < 30 U.F.C / bouchon         |           |
| <b>TCA</b>                                             | < 0,9 ng/L                   |           |

**Recommandations**

- Température idéale de stockage entre 15 et 25 °C, dans des lieux sans odeurs, secs et aérés. Humidité relative adéquate entre 50 et 70%.
- Utilisation recommandée dans un délai maximum de 6 mois.
- Vider la trémie d'alimentation des bouchons après chaque embouteillage.
- Ne pas ouvrir les sacs avant l'utilisation des bouchons. Fermer les sacs des bouchons non utilisés. Ferme-les.
- Les bouchons doivent être traités comme un produit alimentaire, et ne doivent pas être stockés avec des produits chimiques ou autres dégageant des odeurs.
- Les processus et produits utilisés dans leur fabrication respectent le Code International des Bonnes Pratiques Bouchonnières et Règlement (CE) n° 2023/2006.

C/ Iturrizar, 3 - 31131 CIRAUQUI (Navarra) España  
 Tel. +34 948 34 21 49 - Fax +34 948 34 21 48  
 ebrocork@ebrocork.com www.ebrocork.com

**ebrocork**  
 C/Iturrizar, 3 - 31131 Cirauqui (Navarra)  
 Tel. 948 34 21 49 - Fax: 948 34 21 48  
 ebrocork@ebrocork.com  
 CIF: B-31742794

**BRGS**  
 Packaging Materials  
 CERTIFICATED

**LRQA**  
 CERTIFIED  
 ISO 9001

**UKAS**  
 001

**CORK**