

MUREDDU
GIUSTO_e

MISURE - MEASURES

Ø 24 mm - h 44 mm

PESO SPECIFICO - SPECIFIC WEIGHT

230 - 310 kg/m³

T.C.A. RILASCIABILE - RELEASABLE T.C.A.

<1 (±0,5) ng/L. In conformità con la ISO 20752

<1 (±0,5) ng/L. In accordance with ISO 20752

GRANULOMETRIA - GRAIN SIZE

1 / 2 mm - Stampo individuale

1 / 2 mm - Individual mold

O.T.R. (OXIGEN TRANSFER RATE)

3 mg/die O₂

IMBALLAGGIO - PACKAGING

Sacchetti in cartene sigillati idonei all'uso alimentare

Sealed polythene bags suitable for food use



GARANZIE - GUARANTEES

Rintracciabilità garantita dell'intera filiera produttiva

Total traceability of the production process

ETICHETTATURA AMBIENTALE

ENVIRONMENTAL LABELING



TRATTAMENTO VULCANO

VULCANO; mediante un'esclusiva combinazione di vapore e temperatura neutralizza le molecole volatili presenti nel sughero portandole sotto la soglia di percezione.

VULCANO; through an exclusive combination of steam and temperature neutralizes volatile compounds present in cork bringing them below the threshold of perception.

PROVE FISICO-MECCANICHE - PHYSICAL-MECHANICAL TESTS

Parametri - Parameters

Altezza - Height

Diametro - Diameter

Umidità - Moisture

Test di recupero alla compressione

Compression Recovery tests

Test di tenuta all'aria - Stopper air tests

Resistenza alla bollitura - Sealing tests

Tolleranze - Tolerances

±0,4 mm

±0,3 mm

3%-8%

>95%

0 tappi - 0 stoppers

Assenza di disaggregazione granina

No grain disaggregation

PROVE FISICO-CHIMICHE - PHYSICAL-CHEMICAL TESTS

Parametri - Parameters

T.C.A. (2,4,6 tricloroanisolo)

T.C.A. (2,4,6 trichloranisole)

Off-Flavours free

Tolleranze - Tolerances

<1 (±0,5) ng/L. In conformità con la ISO 20752

<1 (±0,5) ng/L. In accordance with ISO 20752

Pirazina, geosmina, guaiacolo, sotto soglia di percezione - Pyrazine, geosmin and guaiacol below the threshold of perception.

Tenore in perossidi - Peroxides controls

<0,2 mg/tappo - <0,2 mg/stopper

Tenore in polvere - Dust controls

<0,5 mg/tappo - <0,5 mg/stopper

Tutti i prodotti Mureddu Sugheri rispettano la legislazione europea per i materiali a contatto con gli alimenti. Si raccomanda di eseguire prove di stappatura per verificare la conformità del prodotto.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso ed invita a verificare l'aggiornamento della scheda tecnica contattando direttamente la sede.

✉ quality@mureddusugheri.com

🌐 www.mureddusugheri.com

MUREDDU
SUGHERI

Quality infoline 0331 585447 int.23