



* CARBONATATION MAXI : 7g/l si pasteurisation à 72°C MAXI, sinon 9g/l à 50°C MAXI
 * CARBONATATION MAXI : with pasteurization at 72°C maxi 7g/l, if not 9g/l with a temperature maxi at 50°C

| | | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|--|--------------------------------|
| | | () SELECTIVE LINE | |
| | | | |
| | | CENTRE TECHNIQUE DE CHALON SUR SAONE | |
| | | <small>Ce plan est la propriété de SAINT-GOBAIN EMBALLAGE. Reproduction interdite sans notre autorisation préalable écrite. Tolérances dimensionnelles conformes à la norme NF H 35-077. Les cotes non tolérancées sont des cotes de construction données à titre indicatif.</small> | |
| | | CODIFICATION LE: NOM DE L'ARTICLE: | |
| | | PARIS 34.7#CCCH | |
| | | CODE: PROJET | |
| | | Poids approximatif / Glass weight: 390 G | |
| | | Contenance R.B. / Brimfull capacity: 34.7 cl env | |
| | | Bague / Finish: COURONNE 29 CHAMPENOISE BOUCHAGE CAPSULE 1720 VB | |
| | | CHALON LE: 06 JAN 2016 | DESSINE: G. DEBORRE |
| | | VERIFIE: | ECHELLE: 1/1 |
| | | NUMERO: 1505_P | INDICE: - |
| DATE | IND | NOM | MODIFICATIONS |
| Ø FILLING TUBE | TYPE DE BOUCHAGE | BOISSON | TEMPERATURE MAXI DU PRODUIT |
| 15.5 | CAPSULE METALLIQUE / METAL CLOSURE | BEVERAGE | LIQUID TREATMENT |
| | ACCESSOIRE BOUCHAGE | BIERE / LIMONADE | * ° C MAXI |
| | CLOSURE ACCESSORY | DEGRE D'ALCOOL | CHOC THERMIQUE SUR CHAINE |
| | AUCUN / NO ACCESSORY | DEGREE OF ALCOHOL | THERMAL SHOCK |
| | | 10.0 | Δ T ≤ 42 °C |
| STABILITE | MISE EN PILE | CARBONATATION | PRESSION VERTICALE AU BOUCHAGE |
| STABILITY | STACKING | CARBONATATION | VERTICAL STRENGTH FOR CLOSURE |
| IS: 1.2 | A: 25.2 | * g/l MAXI | 500.0 daN MAXI |
| CETTE BOUTEILLE EST NON REEMPLOYABLE | | METHODE | PRESSION LONGUE DUREE |
| THIS BOTTLE IS NOT REFILLABLE | | METHOD | LONG TERM PRESSURE |
| | | | 10.0 bars MAXI |

