

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Etiquetas Diárias de Segurança Alimentar, Quarta-feira, 1000 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE850824	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Etiquetas diárias vermelhas para Quarta-feira, 1000 unidades, ideais para segurança alimentar e gestão de stock. Fáceis de remover, compatíveis com HACCP e diversos materiais.

Descrição Completa

Estas etiquetas diárias de segurança alimentar, específicas para Quarta-feira, são essenciais para a gestão rigorosa do stock e conformidade com as normas HACCP em qualquer cozinha profissional.

etiquetas segurança alimentar diárias — Características Técnicas

Dia da Semana	Quarta-feira
Cor	Vermelho
Quantidade por Rolo	1000 unidades
Dimensões da Etiqueta (LxP)	25x25 mm
Dimensões do Rolo (LxPxA)	72x28x72 mm
Peso Líquido	0,1 kg
Peso Bruto	0,103 kg
Material	Outro
Idiomas	Português, Espanhol, Inglês
Remoção	Fácil
Compatibilidade	Recipientes de plástico, metal, vidro
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Estas etiquetas são indispensáveis para a organização e segurança alimentar em diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares,

pastelarias com confeitaria, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis e serviços de catering. Permitem um controlo eficaz da validade dos produtos, minimizando o desperdício e garantindo a frescura dos ingredientes.

Etiquetas de Segurança Alimentar — Principais Vantagens

- **Controlo de Validade:** Facilita a identificação rápida da data de preparação ou validade dos alimentos.
- **Conformidade HACCP:** Ajuda a manter os padrões de higiene e segurança exigidos pela legislação.
- **Organização Eficiente:** O sistema de cores por dia da semana otimiza a rotação de stock e a gestão do inventário.
- **Versatilidade:** Adequadas para diversos tipos de recipientes e materiais, como plástico, metal e vidro.
- **Remoção Simples:** Não deixam resíduos, facilitando a limpeza e reutilização dos recipientes.

Estas etiquetas são resistentes à humidade ou refrigeração?

Sim, são concebidas para aderir eficazmente em ambientes de cozinha profissional, incluindo câmaras frigoríficas e arca, garantindo que a informação permanece legível.

Posso escrever nas etiquetas com qualquer tipo de caneta?

As etiquetas possuem uma superfície que permite a escrita com canetas esferográficas ou marcadores permanentes, assegurando clareza e durabilidade da informação.

As etiquetas deixam resíduos nos recipientes após a remoção?

Não, estas etiquetas são de fácil remoção e foram formuladas para não deixar resíduos adesivos nos recipientes de plástico, metal ou vidro, facilitando a limpeza.

Qual a importância da cor vermelha para Quarta-feira?

A atribuição de uma cor específica para cada dia da semana, neste caso o vermelho para Quarta-feira, permite uma identificação visual rápida e intuitiva, otimizando a rotação de stock e a gestão FIFO (First-In, First-Out).

?

São compatíveis com todos os sistemas de gestão de segurança alimentar?

Sim, estas etiquetas são compatíveis com os princípios do sistema HACCP, auxiliando na implementação de boas práticas de higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Qual o tamanho exato das etiquetas e a sua capacidade por rolo?

Cada etiqueta mede aproximadamente 25x25mm, oferecendo um espaço adequado para registar a data de confeção ou validade. Cada rolo contém 1000 unidades, garantindo um bom aprovisionamento para a gestão diária.

Para que tipo de recipientes estas etiquetas são adequadas?

Estas etiquetas são versáteis e compatíveis com uma vasta gama de recipientes utilizados em cozinhas profissionais. Podem ser aplicadas com segurança em materiais como plástico, metal e vidro, assegurando a identificação em diversos sistemas de armazenamento.

Qual a importância das etiquetas HACCP para a segurança alimentar?

As etiquetas compatíveis com HACCP são cruciais para manter a rastreabilidade e a segurança dos alimentos. Permitem registar datas de confeção, validade e abertura, facilitando a implementação do sistema FIFO e minimizando o risco de contaminação cruzada ou desperdício.

Este rolo de etiquetas é apenas para a quarta-feira, como adquiero os outros dias?

Este rolo específico destina-se à identificação dos produtos preparados ou armazenados à quarta-feira, com a sua cor vermelha distintiva. Para uma gestão completa da semana, poderá encontrar rolos similares para os restantes dias, cada um com a sua cor associada, na nossa seleção de consumíveis de segurança alimentar.