

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Etiquetas diárias segurança alimentar 25x25mm, 1000 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE850497	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Etiquetas diárias de segurança alimentar 25x25mm, 1000 unidades. Ideais para controlo HACCP e organização de stocks em cozinhas profissionais, removíveis sem resíduos.

Descricao Completa

Estas etiquetas diárias de segurança alimentar, com 25x25mm, são concebidas para uma gestão eficiente e organizada do armazenamento de produtos em cozinhas profissionais. Facilitam a identificação rápida e a rotação de stocks, cumprindo as normas HACCP.

Etiquetas Diárias Segurança Alimentar — Características Técnicas

Dimensões da etiqueta	25x25mm
Quantidade por rolo	1000 unidades
Marcação	Dias da semana com cores distintas
Espaço para escrita	Sim (data, notas)
Compatibilidade de superfície	Plástico, metal, vidro
Conformidade	HACCP
Idiomas no autocolante	Holandês, Francês, Alemão
Remoção	Fácil, sem resíduos

Aplicações Profissionais

Estas etiquetas são indispensáveis para qualquer estabelecimento que necessite de um controlo rigoroso da validade dos alimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering.

Etiquetas de Segurança Alimentar — Principais Vantagens

- Conformidade HACCP para segurança alimentar.
- Remoção fácil sem deixar resíduos.
- Identificação clara e rápida por cor e espaço para data.

- Versatilidade de aplicação em diversos materiais (plástico, metal, vidro).
- Otimização da rotação de stocks e redução de desperdício.

Para que servem estas etiquetas?

Estas etiquetas são utilizadas para identificar produtos alimentares com a data de preparação e validade, auxiliando na gestão de stocks e garantindo a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

São fáceis de remover?

Sim, estas etiquetas são concebidas para uma remoção fácil e limpa, sem deixar resíduos adesivos nas superfícies dos recipientes.

Em que tipo de superfícies podem ser usadas?

Podem ser aplicadas em diversas superfícies comuns em cozinhas profissionais, incluindo recipientes de plástico, metal e vidro.

Estas etiquetas cumprem alguma norma de segurança?

Sim, estas etiquetas são compatíveis com os requisitos do sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), fundamentais para a segurança alimentar.

Quantas etiquetas vêm num rolo?

Cada rolo contém 1000 unidades de etiquetas, garantindo um bom stock para uso contínuo em ambientes profissionais.