

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



Hotelequip.pt

Etiquetas Segurança Alimentar Diárias Quinta-feira 1000 un.

Informacoes do Produto

SKU:	HE850831	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Assegure a segurança alimentar e a rastreabilidade com estas etiquetas HACCP para quinta-feira. Fáceis de aplicar e remover, 1000 unidades.

Descrição Completa

A gestão rigorosa da segurança alimentar é crucial em qualquer cozinha profissional. Estas etiquetas diárias, específicas para a quinta-feira, otimizam a identificação rápida e a rotação de stock, garantindo total conformidade com as normas HACCP e prevenindo desperdícios. A sua fácil aplicação e remoção simplificam o controlo de validade.

etiquetas segurança alimentar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões da Etiqueta (LxA)	25 x 25 mm
Dimensões do Rolo (LxPxA)	72 x 28 x 72 mm
Peso Líquido	0,1 kg
Peso Bruto	0,103 kg
Material	Outro
Código HS	48211010
Unidades por Rolo	1000
Dia da Semana	Quinta-feira
Línguas	Português, Espanhol, Inglês
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção em hotéis ou grandes restaurantes, estas etiquetas asseguram a correta identificação dos produtos preparados ou abertos na quinta-feira, facilitando o controlo FIFO. Em cantinas escolares ou de empresas, o responsável pela gestão alimentar pode garantir a rastreabilidade e a segurança dos alimentos servidos diariamente. São igualmente ideais para proprietários de snack-bares ou food trucks que necessitam de um sistema de marcação eficiente e visível para o cumprimento das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estas etiquetas para quinta-feira distinguem-se pela sua compatibilidade com as diretrizes HACCP, um fator crítico para qualquer negócio de alimentação profissional. A codificação por cores e a indicação multilingue simplificam a comunicação e o entendimento em ambientes de equipa diversificados, reduzindo erros na gestão de stock e no controlo de validade. Concebidas para aderir a plásticos, metais e vidro, a sua versatilidade e facilidade de remoção sem resíduos otimizam as operações diárias de etiquetagem.

Perguntas Frequentes

Como estas etiquetas auxiliam na conformidade HACCP??

Estas etiquetas permitem a marcação clara da data de preparação ou abertura, essencial para o sistema HACCP, assegurando que os alimentos são consumidos dentro dos prazos de validade e promovendo a rotação de stock (FIFO). O código de cores por dia da semana minimiza erros e acelera a identificação visual.

Em que tipos de superfícies posso aplicar estas etiquetas??

As etiquetas são versáteis e concebidas para aderir eficazmente a uma variedade de recipientes comuns em cozinhas profissionais, incluindo superfícies de plástico, metal e vidro, garantindo identificação segura em diferentes contextos de armazenamento.

Qual a frequência recomendada para a troca destas etiquetas??

Sendo etiquetas diárias, a sua utilização é ideal para marcação de produtos com validade curta ou para identificação do dia de preparação. Devem ser trocadas ou removidas sempre que o recipiente for limpo, desinfetado, ou o produto no seu interior for substituído.

É possível remover as etiquetas sem deixar resíduos adesivos??

Sim, estas etiquetas são concebidas para uma remoção fácil e limpa, sem deixar quaisquer resíduos adesivos indesejados nos seus recipientes, simplificando as tarefas de limpeza e reutilização em ambientes de cozinha profissional.

Estão disponíveis etiquetas semelhantes para os outros dias da semana??

Sim, para uma gestão completa da semana, existem etiquetas diárias coloridas para cada dia, incluindo segunda-feira, terça-feira, quarta-feira, sexta-feira, sábado e domingo, permitindo um sistema de organização uniforme e eficiente para toda a sua operação.