

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Etiquetas de Segurança Alimentar Redondas Ø50mm – 500 Unidades

### Informacoes do Produto

SKU:	HE850886	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Etiquetas de segurança alimentar redondas Ø50mm, "Utilizar Antes", fáceis de remover, 500 unidades. Essenciais para gestão de inventário e conformidade HACCP em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

A gestão eficiente do stock de alimentos é um pilar fundamental para a rentabilidade e segurança em qualquer cozinha profissional. Estas etiquetas de segurança alimentar, com um diâmetro de 50mm e indicação "UTILIZAR ANTES", simplificam o controlo de perecíveis e a conformidade com as exigências de higiene e segurança. Cada rolo fornece 500 unidades, essenciais para a organização diária.

### etiquetas segurança alimentar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões da Embalagem (C x L x A)	70 x 54 x 70 mm
Diâmetro da Etiqueta	Ø50 mm
Peso Líquido	0,175 kg
Peso Bruto	0,18 kg
Material	Papel
Unidades por Rolo	500
Características Adicionais	Fáceis de remover, personalizáveis (espaço para notas), texto em 3 línguas (ES, PT, EN), compatíveis com HACCP.

### Aplicações Profissionais

Estas etiquetas são indispensáveis em qualquer operação de confeção ou serviço de refeições que exija rigor no controlo de validade e rotação de produtos. Para o Chef que gere uma ementa diária

num restaurante de 80 covers, agilizam a identificação dos alimentos na câmara frigorífica ou em zonas de preparação, assegurando que o controlo FIFO (First-In, First-Out) é respeitado. São igualmente ideais para cantinas, pastelarias e food trucks, onde a rapidez na organização e a conformidade com as normas HACCP são críticas para evitar o desperdício e garantir a segurança alimentar ao cliente.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha destas etiquetas "UTILIZAR ANTES" significa um investimento direto na melhoria dos processos internos e na conformidade regulamentar. A sua formulação de fácil remoção minimiza o tempo e o esforço na limpeza de recipientes reutilizáveis, evitando resíduos de cola indesejados e prolongando a vida útil dos utensílios. O espaço para notas adicionais oferece flexibilidade para registar informações cruciais como a data de abertura, o lote de produção ou o nome do preparador, fortalecendo a rastreabilidade e a gestão de qualidade na sua cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Estas etiquetas cumprem as normas de segurança alimentar exigidas em Portugal??**

*Sim, estas etiquetas são totalmente compatíveis com as normas HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), fundamentais para a segurança alimentar em estabelecimentos de restauração em Portugal, facilitando o controlo de datas de validade e a gestão de stock de forma eficiente.*

### **Como posso remover as etiquetas sem deixar resíduos nos meus recipientes??**

*Foram concebidas para serem facilmente removíveis, o que significa que se descolam sem deixar resíduos pegajosos nas superfícies. Isto poupa tempo e esforço na lavagem, mantendo a higiene dos seus contentores Gastronorm e outras embalagens.*

### **Quantas etiquetas um restaurante de média dimensão pode precisar mensalmente??**

*A necessidade varia consoante o volume de preparação e a rotação de stock, mas um restaurante de média dimensão (ex: 50-80 lugares) que gere muitos perecíveis poderá utilizar facilmente 1 a 2 rolos de 500 etiquetas por mês para garantir o controlo adequado de todos os ingredientes e preparações.*

### **As etiquetas são resistentes a ambientes de refrigeração ou congelação??**

*Embora a descrição não especifique a resistência a temperaturas extremas, estas etiquetas são concebidas para uso geral em cozinhas profissionais. Para ambientes de refrigeração e congelação, é aconselhável testar a aderência para assegurar que não perdem eficácia em superfícies húmidas ou geladas.*

### **É possível escrever nestas etiquetas com qualquer tipo de caneta??**

*Sim, o material em papel destas etiquetas inclui um espaço dedicado para notas, permitindo a personalização com canetas ou marcadores comuns. Recomenda-se o uso de canetas permanentes ou de secagem rápida para evitar manchas, especialmente em ambientes de cozinha movimentados.*