

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: 22/07/2026

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



Especificacoes

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Papel e Cartão

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 × 54 × 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.