

**75CL COLLINA BVS**

peso 600 gr. circa

SETTORE UTILIZZO

VINI FRIZZANTI (vedi Nota)*Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dovrà essere concordato con i nostri tecnici***CONFORMITA'**

Il contenitore in oggetto è conforme a:

**D.M. del 21/03/73** e successivi aggiornamenti (che mantiene la sua piena validità anche dopo l'entrata in vigore del Regolamento CE n° 1935/2004 del 27/10/04):

il contenitore in vetro (sodico-calcico) appartiene categoria A ed è idoneo a venire a contatto con alimenti.

**D.L. n° 22 del 05/02/97**

Le composizioni chimiche del vetro sono conformi alla Direttiva 94/62/CE e successivi aggiornamenti del 19/02/01 (rif. 2001/171/CE – articolo 5) e del 08/05/06 (rif. 2006/340/CE – articolo 6).

**D.L. 451 del 03/07/76**

I contenitori sono conformi alle norme relative ai "recipienti misura" in recepimento alla Direttiva CEE 75/107 del 19/12/74.

**REG. (CE) 1935/2004**

La tracciabilità del contenitore prodotto è garantita tramite gli elementi riportati nella etichetta pallet.

**CONDIZIONI DI ESERCIZIO**

Sbalzo termico max consentito (Norma ASTM C 149-86)	<b>42 °C</b>	Trattamento superficiale a caldo (Norma CETIE DT 13)	<b>SI</b>
Max carico assiale (Norma UNI 9035)	<b>500 kg</b>	Trattamento superficiale a freddo (Norma CETIE DT 13)	<b>SI</b>
		Per etichettatura con etichette auto adesive contattare preventivamente il nostro Servizio di Assistenza Tecnica	
Pressione massima interna continua	<b>3,0 bar</b>	Per etichettare le bottiglie si consiglia l'uso di colla caseina	

– I valori di resistenza alla pressione interna sono garantiti solo in osservanza di un corretto ciclo di imbottigliamento che rispetti i parametri su indicati ad un esatto livello di riempimento.

**Nota**

**In caso di utilizzo con vini frizzanti contattare preventivamente il fornitore di capsule per la tenuta a pressione dell'imboccatura. Contenitore per vini frizzanti con un contenuto di CO<sub>2</sub> massimo di 5 gr/lit.**

**CARATTERISTICHE GEOMETRICHE E TOLLERANZE**

<b>Capacità</b> : 750 ml ± 10 a 50 mm dal R.B.		(Norma ISO/TC63 1984)
<b>Fuori perpendicolarità</b>	mm: 3,1	(sull'asse, Norma CETIE DT 2)
<b>Ovalizzazione corpo</b>	mm: 3,2	(differenza tra diam. max e diam. min. Norma CETIE DT 2)
<b>Diametro interno imboccatura</b>	mm: 20,0 + 0,5 – 1,0	(misurata a 3 mm dal R.B)
<b>Diametro minimo foro passante</b>	mm: 17,0	
<b>Diam. max cannuccia utilizzabile</b>	mm: 15,5	

**NOTE**

- E' sempre consigliabile il lavaggio prima dell'uso.
- Lotti di questo contenitore, impiegati in osservanza alle prescrizioni della presente scheda tecnica, presenteranno valori medi di rottura in linea molto contenuti.
- Poiché i risultati di impiego possono essere influenzati dalle condizioni di utilizzo, i valori medi normali di rottura potranno essere concordati con il nostro Servizio Assistenza Tecnica Clienti, dopo una analisi congiunta della linea di confezionamento. In ogni caso, le garanzie di cui alla presente scheda sono valide solo per il primo utilizzo.
- Se i risultati di utilizzo si discostassero in modo significativo dai valori medi normalmente riscontrati, si consiglia di cambiare il lotto di produzione informando il nostro Servizio Assistenza Tecnica Clienti, il quale Vi contatterà immediatamente per le necessarie verifiche congiunte e per decidere come risolvere le eventuali non conformità che dovessero essere rilevate.

FINISH DESCRIPTION: Deep BVS finish for still wine

INSERT: No

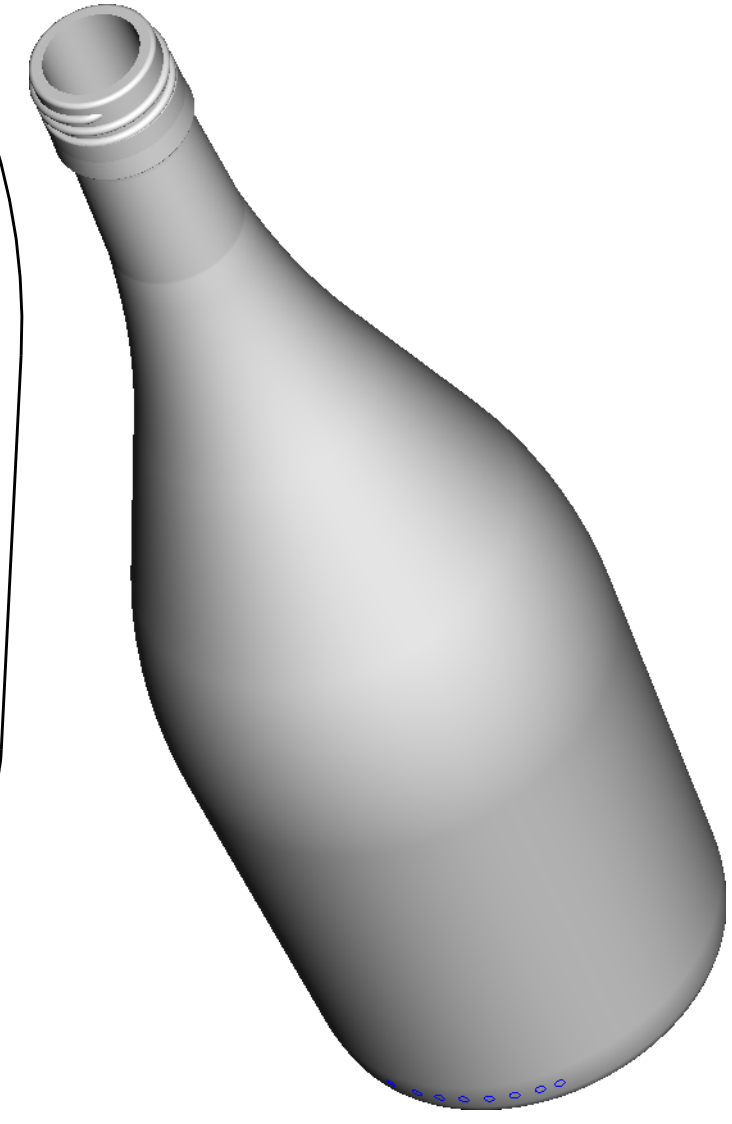
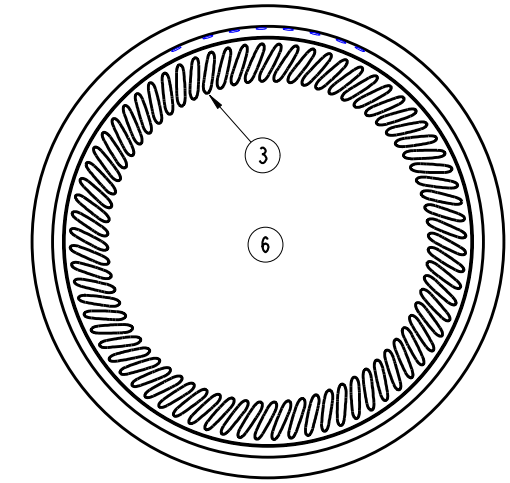
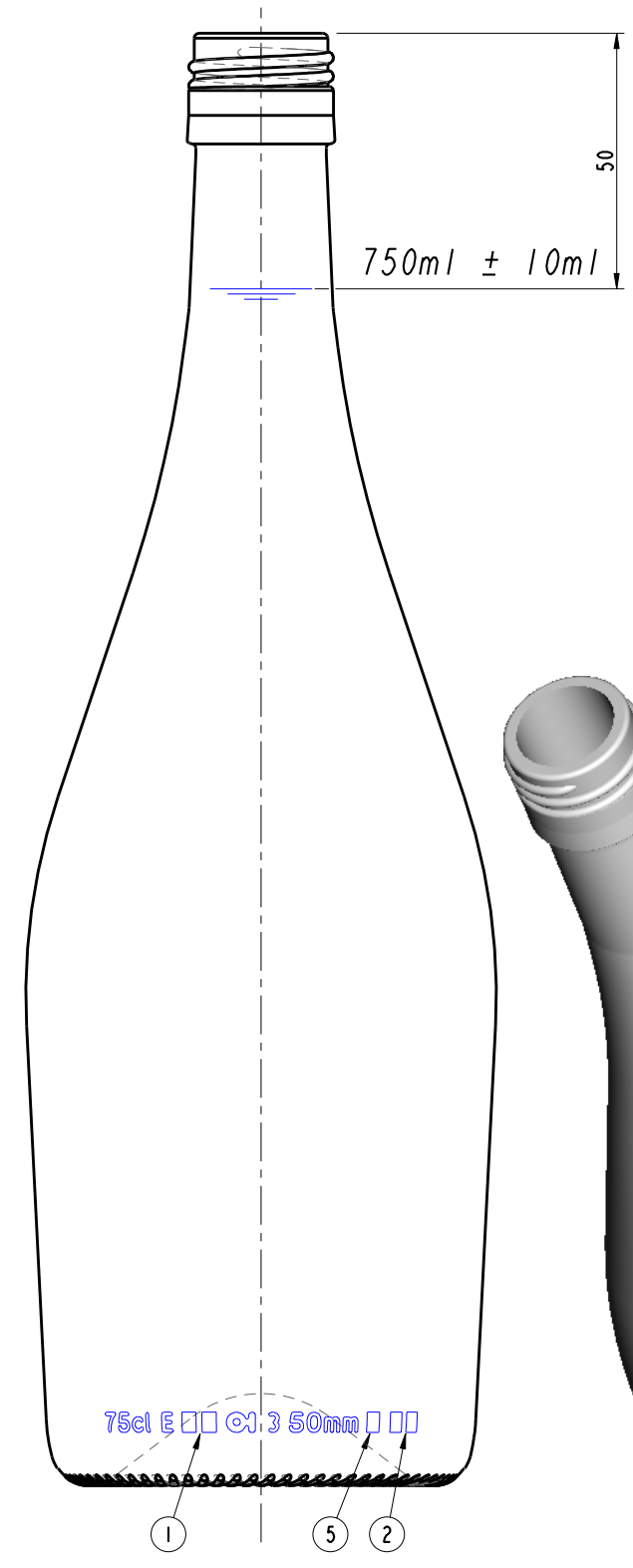
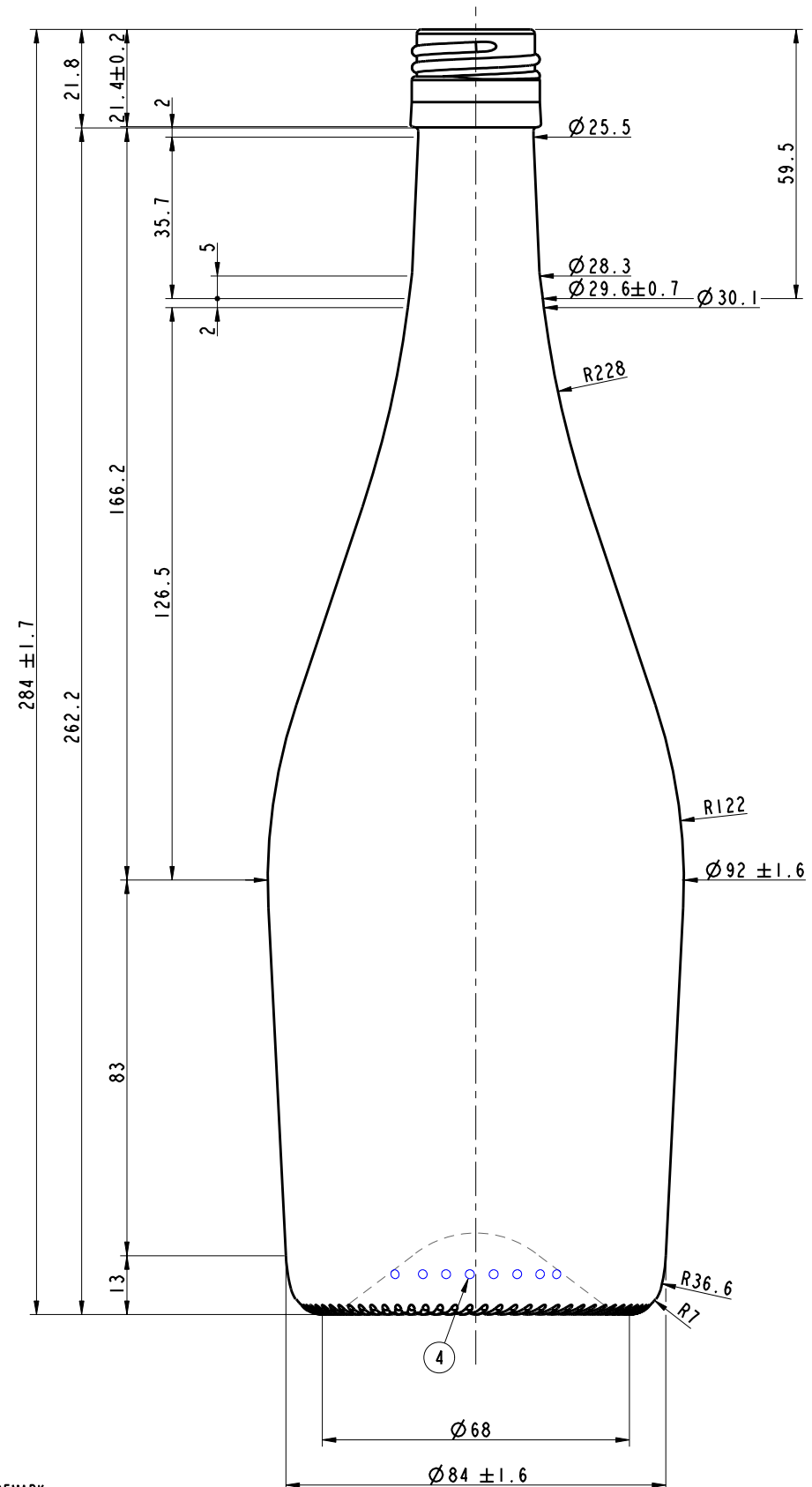
O-I Manufacturing Italy S.p.A.  
 via Washington, 70  
 20146 Milano, Italy  
 Tel. +39 0243463.1

CONTAINER & MOULD ENGINEERING  
**EUROPE**

NOTES:  
 THIS DRAWING IS THE PROPERTY OF O-I AND  
 MUST NOT BE REPRODUCED OR DISCLOSED  
 WITHOUT O-I WRITTEN AUTHORIZATION.

ONLY TOLERANCED DIMENSIONS ARE GUARANTEED.

MANUFACTURING MARKINGS SHOWN ARE FOR ILLUSTRATIVE  
 PURPOSES ONLY. ACTUAL MARKINGS ON CONTAINER  
 MAY DIFFER, DEPENDANT ON LOCAL LEGISLATION.



- 1 = TRADEMARK
- 2 = CAVITY No.
- 3 = STIPPLING
- THE SHAPE OF STIPPLES IS ONLY AN INDICATION AND THE CONSTRUCTION IS AT THE PRODUCTION PLANT DISCRETION.
- 4 = CAVITY CODE
- 5 = A GLASS IDENTIFICATION
- 6 = KNURLING AT PLANT DISCRETION

SCALE 1:1

-CONTENITORE PER VINI FRIZZANTI  
 CONTENUTO Max. CO2 5 gr/lit  
 CONTATTARE IL FORNITORE DI CAPSULE  
 PER LA TENUTA DELLA BOCCA

-BOTTLE FOR SPARKING WINE  
 CONTENT Max. GAS VOLUME 5gr/lit CO2  
 CONTACT THE CAP MANUFACTURER  
 FOR THE CAP SEALING

CATEGORY WINE	WINE	TLT ANGLE	21.07°
MAX. VERTICALITY TOLERANCE	3.1 mm	MEASURING CONTAINER	YES
FINISH SAP NUMBER	0860	FINISH REF.	CETIE GME 30.13 2007
MINIMUM THROUGH BORE	17.0 mm	MAX FILLING TUBE Ø	15,5 mm
CONTAINER OVERFLOW CAPACITY (BRIMFUL)		764ml APPROX.	
CONTAINER RATED CAPACITY (FILLPOINT)		750ml ± 10ml	
CONTAINER WEIGHT		600g APPROX.	
FINISH DESIGNATION	IT_30_GME 30.13.H218.0860	MAX GAS VOLUME	
PROCESS	RETURNABLE NO	DESIGN REF.	
<b>STANDARD FRIZ.COLLIO 76.4-BVS</b>			
DESIGNER	NS	DATE	09.07.09
CHECKED		DATE	
DRAWING NUMBER	090469	MOULD/SAP NUMBER	008219

No	DATE	NOTE ADDITION	DESIGN/CHECK
1	27/08/09		GP
		REVISIONS	