

FICHA TECNICA Carbón Vegetal



Características:

Requisitos de la granulometría

Características	Tamaño (mm)	Porcentaje mínimo de peso (%)	Apariencia externa
Carbón vegetal	≥ 40	75	Libre de impurezas
Carbón vegetal menudo	$\leq 39,9 - \geq 20$	15	
Carbonilla	$\leq 19,9 - \geq 10$	7	
Polvo de carbón vegetal	< 10	3	

Requisitos físicos y químicos

Características	Clases	
	I	II
Propiedades físicas y químicas		
Densidad aparente (g/cm ³)	0,26 - 0,35	0,20 - 0,25
Impurezas	No se admiten	
Cenizas, (% máx.)	3,0	8,0
Materia volátil, (% máx.)	10,0 - 20,0	21,0-25,0
Contenido de carbono fijo (% min.)	> 76	68 – 75
Humedad, (% máx.)	6,0	10,0

Normas Aplicables: Se aplica la norma NC 580.

MANUAL DE PRUEBAS Y CRITERIOS, ST/SG/AC.10/11/Rev. 7 ONU 2019 y la Enmienda 40-20 Código IMDG, ST/SG/AC.10/11/Rev. 7. ONU.

NC-ISO 2859-2 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos – Parte2: Planes de muestreo indexados por la calidad límite (CL) para la inspección de un lote aislado.

EN 1860-2: 2005 Aparatos, combustibles sólidos y sustancias de encendido para el asado del carbón – Parte 2: Carbón Vegetal y briquetas de carbón vegetal para barbacoas – Requisitos y métodos de ensayo.

ISO 1953 Carbón – Análisis de tamaño por tamizados.

NC-ISO 687 Combustibles minerales sólidos Determinación de la humedad en el análisis de las muestras de ensayo.

NC-OIML R 87 Cantidad de producto en los preempaques.

Envasado: El carbón se envasa de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases pueden ser :

-Sacos de papel.

-Sacos de polipropileno.

El contenido de cada envase es homogéneo y cuenta únicamente con carbón del mismo origen, especie, categoría y calibre.

Los envases son nuevos, están limpios y tienen la calidad tal que evita cualquier daño externo o interno al producto. El envase tiene las indicaciones comerciales requeridas de acuerdo a la norma de envase NC 580.

El envase será de un material resistente, que asegure que no se originen derrames de polvo o carbonilla, que garanticen un peso neto de 3 kg hasta 20 kg. El empaquete se realizará de acuerdo a lo establecido en la OIML-R 87 y la OMI (Organización Internacional Marítima), en cuanto a mercancía peligrosa.

El producto en el envase deberá encontrarse:

-Libre de tierra

-Humedad: seco al tacto.

-Color negro uniforme, "No quemado"

-Libre de polvo, Tizo, Cisco u otra materia extraña que pudiera afectar la calidad de su uso.

-Sonido metálico.

-Cuando se encienda no deberá chispear ni estallar

Etiquetado

El etiquetado cumplirá con las disposiciones que se especifican para el etiquetado de los productos según la NC-OIML R 79 y la OMI.

Todos los envases llevarán una etiqueta confeccionada con tinta y letra legible, con los siguientes datos:

- ☐ Tipo de producto
- ☐ Número del lote
- ☐ Peso neto
- ☐ Fecha de producción
- ☐ Nombre de la entidad productora
- ☐ Origen
- ☐ Etiqueta de mercancía peligrosa (Anexo B)

Transporte, manipulación, almacenamiento y conservación

Transporte y manipulación



"Auténtico sabor Tropical"
100 % Natural



El producto se transportará cumpliendo los requisitos de mercancías peligrosas (clase No 4.2) según lo establecido por la OMI, el contenedor estará, limpio, seco, en óptimas condiciones de carga, con posibilidades de proteger la carga durante el trayecto, sin que se afecte la integridad de los envases.

No se permitirá el transporte del producto junto a sustancias tóxicas y corrosivas, garantizándose en todo momento la integridad del producto.

Durante la manipulación del producto y para proteger la integridad no se permitirá tirar un envase encima de otro, ni subirse encima de los mismos

Almacenamiento y conservación

El producto se debe almacenar cumpliendo lo establecido en la Resolución 47/2020 para la clase No 4.2, en locales limpios, secos y ventilados. Además, se cumplirán las medidas de protección siguientes:

-Las estibas estarán situadas sobre tarimas o pallets de madera, nunca en contacto directo con el piso del almacén y separadas de la pared a 0,50 m,

-La altura máxima de la estiba no excederá de 1,5 m y ancho de pasillos entre pilas 1,2 m. No se colocarán estibas encima unas de otras,

-El producto debe ser almacenado en áreas libre de humedad, sustancias tóxicas o donde emanen olores ajenos al producto,

-Se debe contar con extintores de incendio o sistema automatizado de detección de incendio,

El almacenamiento no debe obstruir vías de ingreso y evacuación



"Auténtico sabor Tropical"
100 % Natural

