

FICHA TECNICA DEL ESPARTO COCIDO CON SISAL (MEZCLA)

PARA : **BIGMAT PROMAESPAÑA, S.A.**
SAN SEBASTIAN DE LOS REYES (MADRID)

DE: **ESPARTOS ALBARRACIN, S.L.**
CARRTERA DE MULA, 80
30420 CALASPARRA (MURCIA)

- **PRODUCTO:** *ESPARTO Y SISAL*
- **PROCEDENCIA:**
 - ESPARTO: DE MONTES Y SIERRAS DE NUESTRA REGION EN ESTADO SALVAJE.*
 - SISAL: IMPORTADO DE KENIA, MOZAMBIQUE Y MADAGASCAR.*
- **RECOLECCIÓN:** *ESPARTO: MANUAL SIN MAQUINARIA ALGUNA, ATADO EN MANOJOS Y TENDIDO AL SOL HASTA SU DESECACIÓN.*

SISAL: MANUAL POSTERIORMENTE MEDIANTE MAQUINARIA, ES TRANSFORMADO EN FIBRA Y CON ESTA HACER BALAS DE UNOS 200 – 250KG. QUE ES COMO SE RECIBE.

- **COMPOSICIÓN:** *ESPARTO: FIBRA VEGETAL 100% NATURAL BIOLÓGICO.*

SISAL: FIBRA VEGETAL 100% NATURAL.

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** *EL NOMBRE DE ESPARTO COCIDO CON SISAL O MEZCLA PROVIENE DE QUE ESTA MEZCLADO EL ESPARTO COCIDO CON EL SISAL EN UN 65% DE ESPARTO Y UN 35% DE SISAL.*
- **PROCESO QUE SUFRE HASTA SU ELABORACIÓN:** *ESPARTO: UNA VEZ SECO EN EL MONTE SE TRANSPORTA HASTA LAS BALSAS DE COCIDO, SE INTRODUCE EN ESTAS CON AGUA, **NO SE AÑADEN NINGUN TIPO DE PRODUCTO**, DONDE SE TIENE ENTRE **45 A 55 DÍAS COCIENDOSE**, DURANTE ESTE TIEMPO SE CAMBIA EL AGUA UNA VEZ CADA DIEZ DIAS, CUANDO SE CUMPLE ESTE PERIODO DE TIEMPO, SE LES QUITA EL AGUA A LAS BALSAS. CUANDO ESTAS ESTAN YA VACIAS SE SACA EL ESPARTO Y SE LLEVA AL TENDEDOR, DONDE SE EXTIENDE PARA QUE SE SEQUE AL SOL. UNA VEZ SECO SE LLEVA A LOS ALMACENES DISPUETO PARA SU ELABORACIÓN.*

SISAL: PARA PROCEDER A SU ELABORACIÓN ESTE AL SER RECIBIDO EN GRANDES BALAS, SE TIENEN QUE DESCOMPONER, YENDO EN MECHA MUY LARGA, POR LO QUE EN UNA GUILLOTINA SE VA CORTANDO EN TROZOS MAS CORTOS PARA PODER MANIPULARLO, POSTERIORMENTE SE HUMEDece, DE LO CONTRARIO NO SE PODRIA TRABAJAR.

- **CONSERVACIÓN SIN ELABORAR:** *EN ALMACENES A TEMPERATURA AMBIENTE.*
- **PROCESO DE ELABORACIÓN:**
EL ESPARTO SE PONE EN EL MOJAOR DONDE SE HUMEDece CON AGUA SOLAMENTE PARA PODER MANIPULARLO, DE LO CONTRARIO NO SE PODRIA, CUANDO ESTÁ HUMEDecIDO SE PASA A LA MAQUINA DE PICAR, ESTE PROCESO CONSISTE EN QUE EL ESPARTO VA PASANDO ENTRE UNOS RODILLOS DE HIERRO, LO VA PRESIONANDO Y LO HACE MÁS FLEXIBLE, UNA VEZ PICADO PASA A UNAS MÁQUINAS LLAMADAS CARDAS LAS CUALES LO RASTRILLAN Y ESTAS MISMAS MAQUINAS MEZCLAN EL ESPARTO CON EL SISAL. UNA VEZ RASTILLADO VAN HACIENDO UNA MECHA CONTINUA Y ESTA A SU VEZ VAN FORMANDO EL ROLLO, QUE ESTE CUANDO ESTÁ HECHO SE VA PESANDO, CON ARREGLO A LA PETICION DE CADA CLIENTE, Y POSTERIORMENTE SE PASA A UNA MAQUINA FLEJADORA, QUEDANDO FLEJADO Y DISPUESTO PARA SU ENVIO.
- **CONSERVACIÓN ELABORADO:** *EN ALMACENES A TEMPERATURA AMBIENTE*
- **FORMATO:** *ROLLOS*
- **PESO:** *APROXIMADAMENTE 7,5 KILOS PUDIENDO OSCILAR TANTO HACIA ARRIBA COMO HACIA ABAJO CON UNA VARIACION DE UNOS 500 GRAMOS.*
- **HUMEDAD:** *LA HUMEDAD SERA DE UN 5 A 10 % APROXIMADAMENTE QUE PODRIA VARIAR SEGÚN LA TEMPERATURA AMBIENTAL*
- **MEDIDAS:** *APROXIMADAMENTE DE UNOS 55 A 57 CENTIMETROS DE DIAMETRO.*
- **ENVASE:** *EN PALET DE 52 ROLLOS FORMADO DE LA SIGUIENTE MANERA CON 4 ROLLOS DE BASE, 12 ROLLOS DE ALTURA Y 4 ROLLOS DE FORMA VERTICAL ENTRE LAS FILAS Y FLEJADOS TANTO ROLLOS INDIVIDUALMENTE COMO EL PALET.*

Calasparra a 24 de Marzo de 2.011

ESPARTOS ALBARRACIN