



Menuschale schwarz

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse LxBxH (mm)	Volumen (ml)
5386	Menuschale schwarz 1-tlg.PP	schwarz	136x136x44	375
5388	Menuschale schwarz 1-tlg.PP	schwarz	136x136x58	500
5392	Menuschale schwarz 1-tlg.PP	schwarz	240x150x40	887
5405	Menuschale schwarz 2-tlg.PP 2/3:1/3 geteilt	schwarz	240x150x40	560/280
5406	Menuschale schwarz 2-tlg.PP 1/2 geteilt	schwarz	240x150x40	430/430
5426	Menuschale schwarz 1-tlg.PP	schwarz	260x182x35	890
14299	Menuschale OVAL schwarz 1-tlg.	schwarz	206x140x37	473

Material / Zusammensetzung

Polypropylen (PP)

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen:

alle Arten von Lebensmitteln



Anwendungen:

- Erhitzen auf 100°C bis zu 2h

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 450/2009** über aktive und intelligente Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1895/2005** über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 282/2008** über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- Resolution AP (89)1** über den Gebrauch von Farbstoffen in Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	2h	100°C
<input checked="" type="checkbox"/> C: Ethanol 20 Vol.-%	2h	100°C
<input checked="" type="checkbox"/> D1: Ethanol 50 Vol.-%	2h	100°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	1h	121°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm² und 60 mg/kg.



Spezifische Migration

Folgende Monomere, beziehungsweise deren Zusammensetzungen, für die ein spezifisches Migrationslimit und Einschränkungen gelten, werden im Material eingesetzt:

Substanz	SML mg/kg
N,N-Bis(2-hydroxyethyl) alkyl (C8-C18) amine	1.2
Dibutyl phthalate	0.3

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 0.98 dm²/ml.

Dual-Use-Additive

Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:

Substanz
calcium stearate
monostearate
glycerol

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Erstellt durch: STOL Datum: 15.05.2019	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version : 7 Ersetzt Version: 6
---	--	---