



Menuschalen und Deckel

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Form	Masse (LxBxH) bzw (ØxH) (mm)	Inhalt (ml)
12163	Menuschale	schwarz	rund	133x39	240
3232	Menuschale	schwarz	rund	133x53	375
11038	Menuschale	schwarz	rund	133x66	500
10289	Menuschale	schwarz	rund	196x43	750
4953	Menuschale	schwarz	quadratisch	165x165x41	500
11303	Menuschale	schwarz	quadratisch	165x165x55	750
3585	Menuschale	schwarz	rechteckig	230x168x36	600
3564	Menuschale	schwarz	rechteckig	230x168x48	900
12164	Menuschale	schwarz	rechteckig	284x204x40	1350
15223	Menuschale	schwarz	rechteckig	136x134x35	375
15224	Menuschale	schwarz	rechteckig	196x134x45	500
N047	Menuschale	schwarz	2-teilig	230x168x48	600/300
12165	Menuschale	schwarz	2-teilig	284x204x44	800/500
15226	Menuschale	schwarz	3-teilig	230x168x53	450/240/210
N164	Menuschale	schwarz	3-teilig	284x204x40	175/600/200



Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Form	Masse LxBxH bzw ØxH (mm)	Passend zu Schale
3235	Flachdeckel	transparent	rund	133x15	12163, 3232, 11038
10290	Flachdeckel	transparent	rund	196x13	10289
3569	Flachdeckel	transparent	quadratisch	169x169x23	4953, 11303
4954	Domdeckel	transparent	quadratisch	169x169x42	4953, 11303
3577	Flachdeckel	transparent	rechteckig	231x169x21	3585, 3564
N048	Domdeckel	transparent	rechteckig	231x169x21	N047
12167	Domdeckel	transparent	rechteckig	285x205x23	12164
12168	Domdeckel	transparent	rechteckig	285x205x49	12165
15225	Domdeckel	transparent	rechteckig	196x134x21	15223, 15224
N165	Domdeckel	transparent	3-teilig	285x205x23	N164
15227	Domdeckel	transparent	3-teilig	229x165x20	15226
21970	PP Deckel f. rechteck. Schale	transparent	rechteckig	240x175x27	
21981	PP Deckel für runde Schüssel	transparent	rund	214x26	
21986	PP Deckel f. viereck. lamin.	transparent	rechteckig	176x176x21	

Material / Zusammensetzung

Polypropylen (PP)



Lagerung

Lagertemperatur: 15-20°C
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerzeit: max. 5 Jahre
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

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

alle Arten von Lebensmitteln

Anwendungen:

- Erhitzen auf 121°C bis zu 1h
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- 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. Und nachfolgende Änderungen bis 2016/1416
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (betreffend Schwermetalle)
- 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



Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

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

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

Spezifische Migration

Von folgenden Monomeren, beziehungsweise deren Zusammensetzungen, für die ein spezifisches Migrationslimit und Einschränkungen gelten, werden die Grenzwerte eingehalten:

Substanz	CAS-Nr.	SML mg/kg
Lithium benzoate and lithium salts	37600	0.6 Expressed in Lithium
9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	0.05
glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	60 expressed as the sum of the substances
N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine	39090	1.2 expressed as tertiary amine
hexafluoropropylene	0000116-15-4	n.d.
vinylidene fluoride	0000075-38-7	5
stearic acid salts zinc	0000057-11-4	25
phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2	0.3
N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides	39120	1.2 expressed as tertiary amine
1,3,5-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6	5
Acide cis-1.2-cyclohexanedicarboxylique	PM 45704	5
Carbon black	0001333-86-4	

Einige andere Substanzen sind möglicherweise vorhanden, sie sind jedoch durch eine Geheimhaltungsvereinbarung geschützt. Es wurde überprüft, das SML für diese Stoffe wird gemäss Anforderungen der EU10 / 2011 eingehalten.

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm²/kg.




Dual-Use-Additive

Folgende Dual-Use-Additive sind im Material enthalten:

Substanz	E-Nr.
Polyglycerol esters of fatty acids	E475
Mono- and diglycerides	E471
Talc	E553b
Calcium carbonate	E170

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 05.03.2020	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version : 7 Ersetzt Version: 6
---	---	---