



Cakeform Mini aus Karton

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse (LxBxH) (mm)	Gewicht (g)
19902	Cakeform Mini	innen weiss, aussen braun	80x40x40	8

Material / Zusammensetzung

Karton, D/F E Welle, fettresistent

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerzeit: 1 Jahr
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

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

- wässrige
- trockene
- fettige

Anwendungen:

- Tiefkühlung -20°C
- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min
- Backofen 220°C, 30min
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter



Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- 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
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
- Empfehlung XXXVI, XXXVII/2** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
- EuPIA-Leitlinie** für Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	10 Tage	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	10 Tage	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> C: Ethanol 20 Vol.-%	10 Tage	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	10 Tage	40°C

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

Spezifische Migration

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

Substanz	CAS-Nr.	SML mg/kg
Terephthalic acid	0000100-21-0	7,5
Isophthalic acid	0000121-91-5	5,0
Ethylenglycol Diethylenglycol	000107-21-1 0000111-46-6	SML(T) 30
Antimony trioxide	0001309-64-4	0,04

Bedingungen für spezifische Migration: 10d, 60°C



Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 1.6 dm²/80ml.

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 20.07.2020	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version : 2 Ersetzt Version: 1
---	--	---