



## Steak-Papier

---

### Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Breite (mm)	Länge (mm)
3730	Steak-Papier	grün	380	365
3734	Steak-Papier	grün	190	280
12820	Steak-Papier	grün	165	250
12821	Steak-Papier	grün	165	370
12822	Steak-Papier	grün	260	370

### Material / Zusammensetzung

Papier

### Lagerung

Lagertemperatur: 5-30°C  
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken  
Lagerzeit: 6 Monate  
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

### Verwendungszweck

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

Fleisch, Geflügel, Fisch



Anwendungen:

Steak-Papier wird zwischen Fleisch in Thekenvitrinen verwendet sowie für die Lagerung in einem Fleischfach über ein oder zwei Nächte. Ausserdem für die Verpackung von Fleisch für den Transport von der Metzgerei nach Hause oder den Transport von Fleisch von einer zentralen Einrichtung zu Geschäften.

Hauptzweck von Steakpapier:

1. Steuert die Fleischblüte und hält das Fleisch für eine längere Zeit rot, weil es die Menge an Sauerstoff steuert, die an die Oberfläche des Fleisches gelangt
2. Unter Verwendung des Papiers als Zwischenblatt unterbricht es auch die natürliche Osmose, die aus dem Druck resultiert, den die Schwerkraft auf die Flüssigkeit im Rindfleisch ausübt. Dies erhöht das Gewicht (und somit die Ausbeute), das in dem Nahrungsmittel zurückgehalten wird.
3. Das Steak-Papier hat typischerweise eine Nassfestigkeit, die hinzugefügt wird, um sicherzustellen, dass es sich wieder sauber vom Fleisch abziehen lässt.

NICHT geeignete Anwendungen:

- Tiefkühlung <0°C

### 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
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
- Empfehlung XXXVI des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
- Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**) §§30 und 31

Seite 2 / 3



### Globalmigration


Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	10 Tage	20°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	10 Tage	20°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	1 Tag	20°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup> und 60 mg/kg.

### Reklamationen

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

<b>Erstellt durch: STOL</b> <b>Datum: 01.04.2021</b>	<b>Freigegeben durch: MEI</b> <b>Andreas Meier (Leiter Einkauf)</b> 	<b>Version : 6</b> <b>Ersetzt Version: 5</b>
---	--	---