



CPET Menschalen schwarz

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse (LxBxH) (mm)	Gewicht (g)	Foliendicke (my)	Volumen (ml)
0760	Menschale 2-teilig	schwarz	227.2x178.1x42.6	33.33	650	1065 (455/610)
5072	Menschale	schwarz	265.3x161.2x44.7	37.52	700	1270
5073	Menschale 2-teilig	schwarz	265.3x162.1x45	37.52	700	1180 (675/505)
5074	Menschale 3-teilig	schwarz	265.1x162.0x43.7	37.52	700	4095 (500/325/270)
5161	Menschale	schwarz	186.1x137.1x45.4	20.86	650	765
5162	Menschale	schwarz	226.8x178.1x34.3	28.09	550	1035
5163	Menschale	schwarz	227.1x177.5x59.0	38.67	750	1660
5527	Menschale 3-teilig	schwarz	227.4x178.2x42.8	33.52	650	1025 (545/280/200)
5528	Menschale	schwarz	159.7x121.5x38.7	14.7	600	500
5529	Menschale 2-teilig	schwarz	227.1x178.0x42.8	35.81	700	1115 (685/430)
10610	Menschale	schwarz	227.0x178.1x70.0	43.32	850	1965
13165	Menschale	schwarz	227.2x178.0x42.6	30.7	600	1235
14201	Menschale	schwarz	324.8x264.8x59.7	98.98	900	3885
20217	CPET-Schale 2215-1D	schwarz	214.7x127.1x49.3	20.54	600	900
D202	Menschale	schwarz	189.1x142.9x49.8	24.04	700	930
N360	Menschale	schwarz	227.1x178.2x29.4	25.78	500	900



Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse (LxBxH) (mm)	Gewicht (g)	Foliendicke (my)	Volumen (ml)
N361	Menuschale 2-teilig	schwarz	227.2x177.9x29.4	28.07	550	770 (440/330)
N362	Menuschale 3-teilig	schwarz	227.0x177.5x29.1	25.66	500	760 (400/210/150)

Material / Zusammensetzung

CPET (enthält Recyclingmaterial)

Lagerung

Lagertemperatur: unter 30°C
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:

- Backofen 225°C 30min
- Backofen 200°C 2h
- Mikrowelle
- Tiefkühlung -40°C
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter

NICHT geeignete Anwendungen:

Die Betriebsart "GRILL" ist **nicht geeignet**.

Es wird empfohlen die CPET-Schalen auf eine backfeste Platte wie z. B. Backblech (**nicht auf Grillrost/Gitterrost**) zustellen.

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
 - 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. 1907/2006** zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH)
 - 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
 - RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
- Farbmasterbatch
- Resolution AP (89)** über den Gebrauch von Farbstoffen in Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder Empfehlung IX des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit1	Temperatur1	Zeit2	Temperatur2
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	8 h	80°C	10 d	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	8 h	100°C	10 d	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	2 h	175°C	10 d	60°C

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

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.
Max. akzeptables O/V Verhältnis 6.0 dm²/kg



Dual-use Additive

Dual-use Additive: E338, E553b

Mögliche Dual-Use-Additive aus rPET :E170, E171, E200, E209, E262, E284, E307, E321, E330, E340, E399, E471, E500, E501, E524, E551, E553a, E559, E572, E900, E1521

Spezifische Migration

Alle Monomere und Zusatzstoffe in den Anhängen I und II der VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011. Eine oder mehrere der Stoffe werden durch spezifische Migrationsgrenzwerte reguliert. Diese Grenzwerte werden durch einen spezifischen Migrationstest dokumentiert.

Eine spezifische Migrationsanalyse von Antimon erfolgt mit 3% Essigsäure, was den Worst-Case-Food-Simulant darstellt. Die nachstehende Tabelle kann verwendet werden, um das maximale O/V-Verhältnis für Antimon aus einem CPET-Verpackungsmaterial für spezifische Kochzeiten zu finden, bei denen die Lebensmittelkontakttemperatur (FCT) 100°C beträgt.

Zeit [Stunden]	0.5	1	1.5	2	3	4	6	8
Max. O/V-Verhältnis (dm ² /kg)	240	48	19	12	9	8	7	6

Risikobewertung


Risikobewertung im Einklang mit den Anforderungen der VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011 Art. 19

Funktionelle Barriere

Ja. Das Material entspricht den Anforderungen der VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011 Artikel 13, Absätze 2, 3 und 4

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 27.03.2019	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version : 4 Ersetzt Version: 3
---	--	---