



Menuschalen schwarz

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse LxBxH (mm)	Volumen (ml)
5428	MenuSchale schwarz 2-tlg.PP 2/3:1/3 geteilt	schwarz	260x182x35	590/280
5439	MenuSchale schwarz 3-tlg.PP	schwarz	260x182x35	458/324

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:

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Anwendungen:

Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min



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"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	2h	100°C
<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 Simulanzen 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
Amines aromatiques primaires	0.01

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 0.98 dm²/100ml.

Dual-Use-Additive

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

Substanz
calcium stearate
monostearate
glycerol
talc

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 : 1 Ersetzt Version:
---	--	---