

Sessola, rilevabile al Metal Detector

0,5 L, Blu



Numero d'articolo: 56693

Sessola da 1/2 l con bordo per raschiare. Utilizzabile in combinazione con Metal Detector per ottimizzare la sicurezza nell'industria alimentare.

Informazioni Generali

Colore	Blu
Materiale	Polypropylene, Additivo rilevabile al metal detector e ai raggi X
Metal Detectable	Si
Paese d'origine	Taani

Dimensioni del Prodotto

Volume	0.5 L
Lunghezza/Profondità	310 mm
Larghezza	85 mm
Altezza	100 mm
Peso netto	0.135 kg

Dettagli di Imballaggio e Spedizione

Quantità per colli	15 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	960 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	380 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	180 mm
Imballaggio in carta/cartone (simbolo di riciclaggio "20" PAP) per pezzo	0.018 kg
Total Tare Weight	0.018 kg
Peso lordo	0.15 kg
Metri cubi	0.002635 M3
Codice GTIN-13	5705022032316
Codice GTIN-14	15705028032324
Codice delle merci	39241000

Dettagli di Conformità e Standard

Numero d'articolo: 56693

Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS aggiunto intenzionalmente	No

Dati Tecnici

Lunghezza del manico/impugnatura	140 mm
----------------------------------	--------

Limiti di Utilizzo

Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10.5 pH

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti

3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.