## Handschaufel, 1 Liter, Blau







Die leichte und langlebige Handschaufel wurde aus einem Stück hergestellt, wodurch keine Bereiche vorhanden sind, in denen sich Bakterien ansammeln können. Die glatte Oberfläche ermöglicht ein einfaches Säubern der Schaufel, wodurch diese ideal zum Transportieren von Zutaten oder großen Mengen an Lebensmittelabfällen ist.

## **Technische Daten**

Artikelnummer	56753
Inhalt	1 Liter
Material	Polypropylen
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	12 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	672 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	72 Stk.
Colli Länge	405 mm
Colli Breite	355 mm
Colli Höhe	215 mm
Länge	350 mm
Breite	120 mm
Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,15 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0267 kg
Tare total	0,0267 kg
Bruttogewicht	0,18 kg.
Kubikmeter	0,00483 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020567537

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020567534
Zolltarif	39241000
Ursprungsland	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

- 1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
- 3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.