

# Handschaufel

0,5 Liter, Weiß



Artikel Nr.: 56775

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.

## Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Polypropylen
Ursprungsland	Dänemark

## Produktabmessungen

Inhalt	0,5 Liter
Produkt Länge/Tiefe	310 mm
Breite	100 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,12 kg

## Verpackungs- und Versanddetails

VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1320 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,018 kg
Total Tare Weight	0,018 kg
Bruttogewicht	0,14 kg.
Kubikmeter	0,0031 M3
GTIN-13 Nummer	5705020567759
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020567756
Zolltarif	39241000

## Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup>

Ja

## Artikel Nr.: 56775

Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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 absichtlich hinzugefügt	Nein

## Technische Daten

Grifflänge	140 mm
------------	--------

## Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

## Nachhaltigkeitsdetails

Das Produkt kann als Polypropylen – „5“ – recycelt werden.	Ja
--	----

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.