

# Gulvkost

300 mm, Medium, Hvid



Varenummer: 70685



Fjern effektivt snavs og mellemstore fødevarerpartikler fra både tørre og fugtige miljøer med denne robuste kost, som er velegnet til mindre produktionsområder. Passer til alle Vikans skafter.

## Generelle Oplysninger

Børstehårenes stivhed	Medium
Tilslutning	Gevind
Farve	Hvid
Materiale	Polypropylen, Polyester (PBT), Rustfrit Stål (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131604
Oprindelsesland	Danmark

## Produkt Dimensioner

Synlig børstehårslængde	60 mm
Produkt Længde/Dybde	300 mm
Produkt Bredde	90 mm
Produkt Højde	130 mm
Nettovægt	0,61 kg

## Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	480 Stk.
Antal per lag (Palle)	60 Stk.
Colli Længde/Dybde	405 mm
Colli Bredde	350 mm
Colli højde	220 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0087 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,035 kg
Total Tara vægt	0,0437 kg
Bruttovægt	0,65 kg
Kubikmeter	0,00351 M3
GTIN-13 Nummer	5705020706851
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020706858
Toldpositionsnummer	96039099

Varenummer: 70685

## Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer <sup>1</sup>	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

## Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.