

Collier coloré en caoutchouc x 5

cs., Ø26 mm, Anis



Numéro d'article: 980177

Vous avez besoin d'un code couleur secondaire pour vos outils de nettoyage ? Le code couleur secondaire des outils de nettoyage aide à établir une distinction pour leur utilisation sur différentes lignes. Ces colliers sont compatibles avec les manches de brosses, de balais et de raclettes.

Informations Générales

Couleur	Anis
Matériau	Caoutchouc de silicone
Pays d'origine Code ISO	CN
Pays d'origine	Chine

Dimensions du Produit

Poids net	0,02 kg
-----------	---------

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	14000 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	1 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	100 mm
Colis Largeur	60 mm
Colis Hauteur	40 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,002 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0 kg
Total Tare Weight	0,002 kg
Poids brut	0,02 kg
Code GTIN-13	5705022015029
Code de marchandise	40070000

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui

Numéro d'article: 980177

Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Diamètre du produit	26 mm
---------------------	-------

Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	200 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

