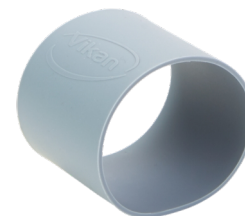


# Collier coloré en caoutchouc x 5

cs., Ø40 mm, Grise



Numéro d'article: 980288

Les colliers caoutchouc Vikan représentent une solution hygiénique pour appliquer un code couleur secondaire à vos outils de nettoyage. Ces colliers sont compatibles avec les pelles et les embouts d'aspirateur.

## Informations Générales

Couleur	Grise
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	5705022015067
Code de marchandise	40070000

## Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Non
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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: 980288

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

## Données Techniques

Diamètre du produit	40 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. <sup>3</sup>	-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.

