



Varenummer: 102171

Kagepap Ø180 mm 1100 gr Sort/Guld

Materialekombination:

Plast / Tryk / Massiv pap af genbrugsfibre / Tryk / Plast

Vejledning til korrekt brug

(Det anbefales altid, at der udføres egen kvalitetstest i forbindelse med ønsket anvendelse.)

Kontaktfødevarer:

Til alle typer fødevarer.

Kontakttemperatur/tid:

Min. - Max. -

	+5 gr.C	+25 gr.C	+65 gr.C	+70-100 gr.C	+200-350 gr.C
Frysning	✓				
Køl	✓				
Stue-temperatur		✓			
Varmholdelse			✓		
Hot-fill*				✓	
Mikroovn					✓
Konventionel ovn					✓

*Hot-fill definition: 70-100 gr.C/max 15 min. Afkøling til +50 gr.C/max 1 time eller afkøling til +30 gr.C/max 2,5 timer.

Anvendes til kontakt med fødevarer ved under 40 gr.C

Bemærkning:

-

Pappet er til opbevaring og præsentation af fødevarer og bør ikke anvendes ved opvarmning.

Yderligere oplysninger

Anbefalet opbevaring ved 20-23 gr.C og ved en relativ fugtighed på 50-55%

Varenr: 102171



Overensstemmelse

Produktet er i overensstemmelse med; EU Forordning 1935/2004/EF og 2023/2006/EF, den danske Bekendtgørelse 681 af 25. maj 2020 samt for plast produkter EU Forordning 10/2011/EF.

Testet for indhold af PCB, PCP, PAA, Michlers's Keton, DIPN, Benzophenone, Bisphenol-A.

Ved fremstilling af kanonen er der ikke tilsat Polyfluoreredestoffer PFOA, Phthalater, Formaldehyde eller GMO bestandele

Produktet er klassificeret som emballage:

Produktet er klassificeret som emballage er i overensstemmelse med EU Direktivet 94/62/EF med senere ændringer, og overholder 100 ppm på vægt/vægtbasis (Totalkoncentrationen af bly, cadmium, kviksølv og hexavalent chrom)

Produktet er klassificeret som "artikel" iht. EU Forordning 1907/2006/EC (REACH), Kapitel 2, artikel 3, punkt 3 og indeholder ikke nogen SVHC stoffer i mængder over 0,01%.

Testoplysninger

Total migrationstest: Overholder migrationsgrænse 60mg/kg eller 10mg/dm²

Ratio overfladeareal og volume:

Produktet er migrationstestet i henhold til nedenstående; simulanter, tid og temperatur. Under disse testbetingelser overstiger den samlede migration ikke 10 mg / dm² eller 60 mg / kg.

Simulant A (10 % ethanol) - 10 dage /40 gr.C. Simulant B (Eddikesyre 3%) - 10 dage /40 gr.C. Simulant D2 (Olivienolie) - 10 dage /40 gr.C. Sensorisk test for afgivelse af smag og luft - .

Produktet indeholder stoffer med specifikke restriktioner: Ja Nej

Specifik migrationstest: Overholder specifikke migrations grænser

For plast produkter gælder det, at alle monomerer og additiver er listet i EU Forordningen 10/2011/EC, Bilag 1. Hvis et eller flere stoffer er reguleret af specifikke restriktioner, er alle grænseværdier overholdt. Identiteten af dette / disse stoffer kan oplyses til relevante myndigheder efter særlig anmodning om dette og under opretholdelse af tavshedspligt.

Yderligere oplysninger

Produktet indeholder "Dual use" stoffer:
(Additiver underlagt fødevarerelateret restriktion)

Produktet indeholder en funktional plastbarriere:

Sporbarhed Sporbarhedsmærkning er tilpasset det enkelte produkt, og sikrer at en hurtig og effektiv tilbagekæring kan finde sted.

Erklæringen er baseret på data og dokumentation modtaget fra leverandør og som på udskrifttidspunktet er anset for at være sande. Databladet er vejledende og gældende for produktet ved brug under normale og forudseelige forhold i overensstemmelse med de nævnte vejledende kontakt-, temperatur- og tidsbegrænsning.

Dette dokument er fremlagt elektronisk og er derfor gyldigt uden underskrift.

Kim Pedersen

Administrerende Direktør