

31996

Zachte veeger, 610 mm,  
Zacht, Geel



Zachte vloerveger met zeer dunne, niet gespleten vezels; geschikt voor het aanvegen van vuil en stof, ook geschikt als zaalveger.

# Technical Data

|   |  |
|---|--|
| Item Number   | 31996  |
| Visuele vezellengte   | 56 mm  |
| Materiaal   | Polypropyleen<br>Polyester<br>Roestvrij staal (AISI 304) |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>   | Ja   |
| Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP) | Ja   |
| FDA goedgekeurd (CFR 21)  | Ja   |
| Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials                                     | Ja   |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006   | Ja   |
| California Proposition 65 Compliant   | Ja   |
| Gebruik van phtalaten en bisfenol a   | Nee  |
| Is Halal and Kosher compliant   | Ja   |
| Aantal per collo  | 10 Pcs.  |
| Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)   | 240 Pcs.   |
| Quantity Per Layer (Pallet)   | 40 Pcs.  |
| Lengte  | 610 mm   |
| Breedte   | 65 mm  |
| Hoogte  | 125 mm   |
| Netto gewicht   | 0,77 kg  |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))                          | 0,0147 kg  |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,0253 kg  |
| Tare total  | 0,04 kg  |
| Bruto gewicht   | 0,81 kg  |
| Kubieke meter   | 0,004956 M3  |
| Recommended sterilisation temperature (Autoclave)   | 121 °C   |
| Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)   | 93 °C  |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)  | 80 °C  |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)  | 100 °C   |
| Minimale gebruikstemperatuur <sup>3</sup>   | -20 °C   |
| Maximum droogtemperatuur  | 100 °C   |
| Min. pH-value in usage concentration  | 2 pH   |
| Maximale pH-waarde in gebruik   | 10,5 pH  |
| GTIN-13 code  | 5705020319969  |
| GTIN-14 code  | 15705020319966   |

**Commodity code**

96039099

**Land van oorsprong**

Denmark

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

3. Do not store the product below 0° Celsius.