

45876

Zachte handveger, 330 mm, Zacht, Geel



Professionele zachte handveger; geschikt voor het opvegen van fijne stoffen als meel, bloem, poeder, vuil, kruimels etc.

Technical Data

Item Number	45876
Visuele vezellengte	52 mm
Materiaal	Polypropyleen Polyester Roestvrij staal (AISI 304)
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹	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
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Design Registration No.	EU 002175075-1-2, GB 90021750750001-0002
Aantal per collo	15 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	1440 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pcs.
Lengte	330 mm
Breedte	35 mm
Hoogte	110 mm
Netto gewicht	0,17 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0056 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0173 kg
Tare total	0,0229 kg
Bruto gewicht	0,19 kg
Kubieke meter	0,001271 M3
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	100 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)	100 °C
Minimale gebruikstemperatuur ³	-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	5705020458767
GTIN-14 code	15705020458764

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).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.