

45895

Medium handveger, 330  
mm, Medium, Wit



Professionele handveger met medium vezels; geschikt voor het opvegen van vuil, kruimels en andere verontreiniging. Ook als schuier te gebruiken.

# Technical Data

|   |  |
|---|--|
| Item Number   | 45895  |
| Visuele vezellengte   | 50 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   |
| 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 <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  | 5705020458958  |
| GTIN-14 code  | 15705020458955   |

**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.