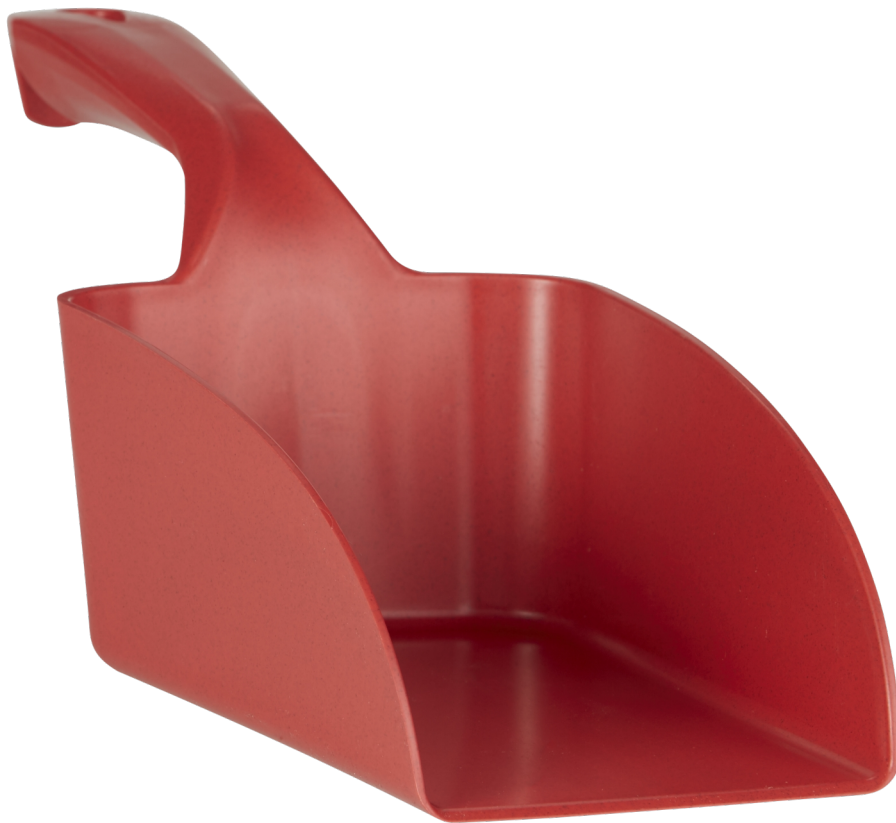


56684

# Metaaldetecteerbare rechte handschep, 1 Liter, Rood



Een stevige handschep, gemaakt van metaaldetecteerbare materialen, voor alle soorten droge en vochtige ingrediënten o.a. bloem, meel, zout, suiker, korrels etc.

# Technical Data

|  |   |
|--|---|
| <b>Item Number</b>   | 56684   |
| <b>Volume</b>  | 1 Liter   |
| <b>Materiaal</b>   | Polypropyleen<br>Metal & X-Ray<br>detectable additive |
| <b>Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup></b>   | Ja  |
| <b>Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP)</b> | Ja  |
| <b>FDA goedgekeurd (CFR 21)</b>  | Ja  |
| <b>Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials</b>                                     | Ja  |
| <b>Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006</b>   | Ja  |
| <b>Gebruik van phtalaten en bisfenol a</b>   | Nee   |
| <b>Is Halal and Kosher compliant</b>   | Ja  |
| <b>Aantal per collo</b>  | 12 Pcs.   |
| <b>Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)</b>   | 576 Pcs.  |
| <b>Quantity Per Layer (Pallet)</b>   | 48 Pcs.   |
| <b>Breedte</b>   | 350 mm  |
| <b>Hoogte</b>  | 100 mm  |
| <b>Maximale lengte</b>   | 110 mm  |
| <b>Netto gewicht</b>   | 0,2 kg  |
| <b>Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)</b>  | 0,026 kg  |
| <b>Tare total</b>  | 0,026 kg  |
| <b>Bruto gewicht</b>   | 0,23 kg   |
| <b>Recommended sterilisation temperature (Autoclave)</b>   | 121 °C  |
| <b>Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)</b>   | 93 °C   |
| <b>Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)</b>  | 100 °C  |
| <b>Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)</b>  | 100 °C  |
| <b>Minimale gebruikstemperatuur<sup>3</sup></b>  | -20 °C  |
| <b>Min. pH-value in usage concentration</b>  | 2 pH  |
| <b>Maximale pH-waarde in gebruik</b>   | 10,5 pH   |
| <b>Metal Detectable</b>  | Ja  |
| <b>GTIN-13 code</b>  | 5705022032231   |
| <b>GTIN-14 code</b>  | 15705028032249  |
| <b>Commodity code</b>  | 39241000  |
| <b>Land van oorsprong</b>  | 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.