

56692

Cuchara, Metal Detectable, 0.5 Litros, Verde



Esta cuchara de mano metaldetectable de diseño ergonómico es ligera y duradera. Estructura de una pieza que evita la contaminación bacteriana y con una superficie lisa para facilitar su limpieza. Ideal para trasladar ingredientes en áreas de producción de alimentos. La detección de metales puede confirmarse mediante el kit de calibración Vikan (11113).

Datos técnicos

Número de Artículo	56692
Contenido	0.5 Litros
Material	Polipropileno Aditivo detectable por rayos X y metales
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	15 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	380 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	180 mm
Longitud/Profundidad	310 mm
Ancho	85 mm
Altura	100 mm
Peso Neto	0.135 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.018 kg
Total Tare Weight	0.018 kg
Peso Bruto	0.15 kg
Metro cúbico	0.002635 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Metal Detectable	Si
Codigo GTIN-13	5705022032293
Codigo GTIN-14	15705028032300
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.