

56815

Øse, rund, 1 Liter, Hvid



Denne lette og slidstærke runde øse har et ergonomisk design med hældetud i begge sider, så den kan betjenes med både venstre og højre hånd. Den helstøbte udformning fjerner områder, hvor der kan ophobes bakterier, og den glatte overflade er nem at rengøre. Ideel til flytning af bl.a. fødevareingredienser og væsker inden for fødevareproduktion. Øsen har en indvendig måleskala.

Tekniske Data

Varenummer	56815
Indhold	1 Liter
Farve	Hvid
Materiale	Polypropylen
Produkt Genbrugsmærke "5", Polypropylene (PP)	Ja
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA compatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	800 Stk.
Antal per lag (Palle)	1 Stk.
Colli Længde/Dybde	400 mm
Colli Bredde	295 mm
Colli højde	190 mm
Produkt Længde/Dybde	295 mm
Produkt Bredde	155 mm
Produkt Højde	95 mm
Nettovægt	0,17 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,03 kg
Total Tara vægt	0,03 kg
Bruttovægt	0,2 kg
Kubikmeter	0,004344 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705022000674
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028000682
Toldpositionsnummer	39241000
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.
3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.