



Varenummer: 10652 Pizza rondel pap 30 cm diameter

Materialekombination: Hvidt genbrugspapir / brunt genbrugspapir - E-flute / hvidt nycellulose papir

Vejledning til korrekt brug

(Det anbefales altid, at der udføres egen kvalitetstest i forbindelse med ønsket anvendelse.)

Kontaktfødevarer:

Alle typer fødevarer - beregnet til pizza med forskelligt fyld

Kontakttemperatur/tid:

Min. - Max. -

	+5 gr.C	+25 gr.C	+65 gr.C	+70-100 gr.C	+200-350 gr.C
Frysning					
Køl	✓				
Stue-temperatur		✓			
Varmholdelse				✓	
Hot-fill*				✓	
Mikroovn					✓
Konventionel ovn					✓

*Hot-fill definition: 70-100 gr.C/max 15 min. Afkøling til +50 gr.C/max 1 time eller afkøling til +30 gr.C/max 2,5 timer.

Beregnet til servering og/eller transport af færdig bagt pizza. Rondellen er ikke beregnet til opbevaring af fødevarer over længere tid. Det anbefales ikke at udskære pizzaen på rondellen, da det kan beskadige overfladen.

Bemærkning:

Våde og/eller fedtede fødevarer vil efter længere tids kontakt kunne opløse papirstrukturen.

Yderligere oplysninger

Opbevares tørt og ikke for varmt.

Varenr: 10652



Overensstemmelse

Produktet er i overensstemmelse med; EU Forordning 1935/2004/EF og 2023/2006/EF, den danske Bekendtgørelse 822 af den 26. juni 2013 samt for plast produkter EU Forordning 10/2011/EF.

Papir med fødevarerkontakt testet for migration og er i overensstemmelse med lovgivningen.

Produktet er klassificeret som emballage:

Produktet er klassificeret som emballage er i overensstemmelse med EU Direktivet 94/62/EF med senere ændringer, og overholder 100 ppm på vægt/vægtbasis (Totalkoncentrationen af bly, cadmium, kviksølv og hexavalent chrom)

Produktet er klassificeret som "artikel" iht. EU Forordning 1907/2006/EC (REACH), Kapitel 2, artikel 3, punkt 3 og indeholder ikke nogen SVHC stoffer i mængder over 0,01%.

Testoplysninger

Total migrationstest: Overholder migrationsgrænse 60mg/kg eller 10mg/dm²

Ratio overfladeareal og volume:

Produktet er migrationstestet i henhold til nedenstående; simulanter, tid og temperatur. Under disse testbetingelser overstiger den samlede migration ikke 10 mg / dm² eller 60 mg / kg.

Papirlag i kontakt med fødevarer er testet for total migration - .

Produktet indeholder stoffer med specifikke restriktioner: Ja Nej

Specifik migrationstest: Overholder specifikke migrations grænser

For plast produkter gælder det, at alle monomerer og additiver er listet i EU Forordningen 10/2011/EC, Bilag 1. Hvis et eller flere stoffer er reguleret af specifikke restriktioner, er alle grænseværdier overholdt. Identiteten af dette / disse stoffer kan oplyses til relevante myndigheder efter særlig anmodning om dette og under opretholdelse af tavshedspligt.

Yderligere oplysninger

Produktet indeholder "Dual use" stoffer:
(Additiver underlagt fødevarerrelateret restriktion)

Produktet indeholder en funktionel plastbarriere:

Sporbarhed Sporbarhedsmærkning er tilpasset det enkelte produkt, og sikrer at en hurtig og effektiv tilbagetrækning kan finde sted.

Erklæringen er baseret på data og dokumentation modtaget fra leverandør og som på udskriftstidspunktet er anset for at være sande. Databladet er vejledende og gældende for produktet ved brug under normale og forudseelige forhold i overensstemmelse med de nævnte vejledende kontakt-, temperatur- og tidsbegrænsning.

Dette dokument er fremlagt elektronisk og er derfor gyldigt uden underskrift.

Søren Holmbom
Administrerende Direktør