



Varenummer: 8629 Serveringsfad rund Ø35 cm. sølvblik

Materialekombination: Forkromet stål - hvidblik

### Vejledning til korrekt brug

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

#### **Kontaktfødevarer:**

Alle typer fødevarer  
Det vil dog være en fordel at benytte mellemlag som fadpapir.

#### **Kontakttemperatur/tid:**

Min. - Max. +30 gr.C

|                   | +5 gr.C | +25 gr.C | +65 gr.C | +70-100 gr.C | +200-350 gr.C |  |
|-------------------|---------|----------|----------|--------------|---------------|--|
| Freezing          |         |          |          |              |               |  |
| Refrigerator      | ✓       |          |          |              |               |  |
| Room temperature  |         | ✓        |          |              |               |  |
| Hot storage       |         |          |          |              |               |  |
| Hot-fill*         |         |          |          |              |               |  |
| Microwave oven    |         |          |          |              |               |  |
| Conventional oven |         |          |          |              |               |  |

\*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.

Op til 30 gr. C / maximum 2 timer

#### **Bemærkning:**

Fadet er beregnet til engangsbrug.  
Anvendes det flere gange, bør det for hver gang efterses og sorteres for om forkromningen er intakt inden anvendelse.

Fadet aftørres/vaskes inden ibrugtagning.  
Tåler ikke vask i opvaskemaskine.

### Yderligere oplysninger

Opbevares tørt

Varenr: 8629



### 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.

I overensstemmelse med Fransk og Italiensk lovgivning om metaller til fødevarekontakt. US FDA Food Code 2009 og NSF/ANSI 51-2012 om materialer til Fødevareudstyr. (National Sanitation Foundation - Food Equipment Materials)

**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/dm<sup>2</sup>

**Ratio overfladeareal og volume:** -

Produktet er migrationstestet i henhold gældende EU regler og vejledninger for materialetypen. Samlede overall migration overstiger ikke 10 mg / dm<sup>2</sup> eller 60 mg / kg.

**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 fødevarerelateret restriktion)

**Produktet indeholder en funktional 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**