



Varenummer: 104367

Pizzaæske 50x50x5 cm Hvid med Tryk Pizza Buon Appetito

Materialekombination:

Tryk / hvidt genbrugspapir / brunt genbrugspapir-flute / hvidt nycellulose 2 lag 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		✓			
Varm-holdelse					
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 færdigbagt pizza. Æsken er ikke egnet til opbevaring af fødevarer over længere tid. Det anbefales ikke at udskære pizzaen i æsken, da det kan beskadige overfladen af æsken.

Bemærkning:

Våde og/eller fedtede fødevarer vil kunne opløse papirstrukturen.

Yderligere oplysninger

Opbevares tørt og ikke for varmt

Varenr: 104367



Overensstemmelse

Produktet er i overensstemmelse med; EU Forordning 1935/2004/EF og 2023/2006/EF, den danske Bekendtgørelse 681 af 25. maj 2020 samt for plast produkter EU Forordning 10/2011/EF.

I overensstemmelse med Tyske BfR XXXVI

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.

Test for Total organisk Flour - Resultat 12 µg/g.

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 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 udskrifttidspunktet 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.

Kim Pedersen

Administrerende Direktør