

Diese Spezifikation umschreibt Artikel der Materialgruppe

Pflanzenfasern nature

Materialbeschreibung

Bei der Zuckerextraktion aus Zuckerrohr fällt eine grosse Menge von Fasern an, eine wertvolle Biomasse, welche zusammen mit weiteren Pflanzenfasern, wie Beispielsweise aus Bambus, unter Zugabe von Wasser und Hilfsstoffen zu einem feinen Brei gemahlen, verarbeitet und in Form gepresst wird.

Produktbeschreibung







Bild	Bezeichnung	Artikelnummern
	Bowle quadratisch nature	14966 14967
	Deckel quadratisch nature	15361
	Bowle rechteckig nature	14968 14969
	Deckel rechteckig nature	15360
	Bowle rund nature	14970 14971 16218
	Suppenbowle mit Deckel nature	15689










Bild	Bezeichnung	Artikelnummern
	Teller rund nature	N151 N152 N157
	Teller oval nature	N153
	Bowle nature	N154
	Teller nature 26 cm rund	16366
	Schale rechteckig 500ml	12400
	Schale rechteckig 650ml	17022
	Deckel rechteckig passend zu 12400, 17022	12401
	Schale rechteckig 850ml	12402
	Schale rechteckig 1000ml	17023
	Schale rechteckig 1000ml 2-tlg.	17024

Bild	Bezeichnung	Artikelnummern
	Deckel rechteckig passend zu 12402, 17023, 17024	12403
	Bowle nature 600ml rund	15548
	Bowle nature 900ml rund	15549
	Bowle nature 1200ml rund	15550
	Menu-tray nature 600ml	15551
	Menu-tray nature 950ml	15552
	Deckel Zuckerrohr nature zu 15551, 15552, 18009, 18010	17914
	Bowle nature 2-t, 530/250ml	16147

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00936 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Verwendungszweck

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen:

- trockene
- fettige

Anwendungen:

- Backofen 220°C für 30 min (als Backform nur inkl. Backtrennpapier)
- Mikrowelle 800W bis 10 min
- Tiefkühlung -25°C
- Kurzfristiger Kontakt

NICHT geeignete Anwendungen:

- Raclette und Fondue.

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Globalmigration

Unter folgenden Bedingungen geprüft (Prüfbericht SQTS 2019L05395):

Simulanz	Zeit1	Temperatur1	Zeit2	Temperatur2
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	0.5h	220°C	2 h	70°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm² oder 60 mg/kg.

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00936 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Spezifische Migration

Die spezifischen Migrationsgrenzwerte werden nicht überschritten.

Formaldehyd: liegt unter der Bestimmungsgrenze

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm²/kg.

Mikrobiologie

Die Probe wurde auf aerobe mesophile Keime untersucht. Der mikrobiologische Befund der Probe ist unauffällig und entspricht der mikrobiologischen Grundbelastung.

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Produktionsstandort:

China

Eigenschaften:

Wasser- und Hitzebeständig, geeignet für den Mikrowellenofen auf der Innenseite undurchlässig für Öl- und Wasser. Nicht geeignet für Raclette und Fondue.

Biologische Abbaubarkeit:


Die Produkte sind biologisch abbaubar.

Kompostierbarkeit:

Zertifikat Kompostierbarkeit nach EN13432:2000-12
Zertifikats-Nr. 7P0308

Zolltarifnummer:

4823.7000

Datum: 17.05.2019	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version: 1
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------