

# Lebensmittelpinsel

30 mm, Weich, Weiß



Artikel Nr.: 5552305

Die sehr dünnen und weichen Borsten erleichtern das Auftragen von z.B. Marinade, Ei und Glasur etc. Alternativ kann der Pinsel auch zur Feinreinigung verwendet werden.

## Allgemeine Informationen

Borstenhärte	Weich
Farbe	Weiß
Material	Polypropylen, Polyester (PBT), Edelstahl (AISI 304)
Ursprungsland	Dänemark

## Produktabmessungen

Borstenlänge	45 mm
Produkt Länge/Tiefe	195 mm
Breite	30 mm
Höhe	14,5 mm
Nettogewicht	0,03 kg

## Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	4800 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	240 Stk.
Colli Länge/Tiefe	240 mm
Colli Breite	150 mm
Colli Höhe	75 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,002 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,008 kg
Total Tare Weight	0,01 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	8,5E-05 M3
GTIN-13 Nummer	5705022015852
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028015860
Zolltarif	96039099

## Compliance- und Standarddetails

## Artikel Nr.: 5552305

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein

## Technische Daten

Grifflänge	120 mm
------------	--------

## Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.