

Cuchara, Metal Detectable

1 Litros, Verde



Número de artículo: 56682

Esta cuchara de mano metaldetectable de diseño ergonómico es ligera y duradera. Estructura de una pieza que evita la contaminación bacteriana y con una superficie lisa para facilitar su limpieza. Ideal para trasladar ingredientes en áreas de producción de alimentos. La detección de metales puede confirmarse mediante el kit de calibración Vikan (11113).

Información General

Color	Verde
Material	Polipropileno, Aditivo detectable por rayos X y metales
Metal Detectable	Si
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Contenido	1 Litros
Ancho	350 mm
Altura	100 mm
Max. Longitud	110 mm
Peso Neto	0.2 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	12 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	576 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	48 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	405 mm
Caja Ancho	355 mm
Caja Altura	215 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.027 kg
Total Tare Weight	0.027 kg
Peso Bruto	0.23 kg
Codigo GTIN-13	5705022032194
Codigo GTIN-14	15705028032201
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 56682

Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Longitud del mango/agarre	140 mm
---------------------------	--------

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.

